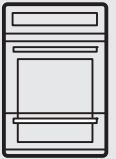




Thinking of you
Electrolux



FR CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE

GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Table des matières

Renseignements	2
MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	3-6
Caractéristiques	7
Utilisation de la table de cuisson	8-10
• Ustensile de cuisson	8
• Fonctionnement de la table de cuisson	9
• Mise en conserve	10
Réglage des commandes des éléments de surface	11-16
• Commandes de la table de cuisson	11
• Réglages de puissance disponibles	12-13
• Réglage de l'élément simple	14
• Réglage des éléments doubles	15
• Zone de maintien au chaud	16
Cuisson au four	17-18
• Grilles du four	17
• Grilles de four Luxury-Glide ^{MC}	18
Réglage des commandes du four	19-43
• Touches et affichage du four	19
• Réglage de l'horloge	20
• Changement du mode d'affichage de l'horloge	20
• Changement du mode d'affichage de la température (°F/°C)	21
• Passer de la fonction de cuisson continue à la fonction d'économie d'énergie 12 heures	21
• Réglage du volume de signal sonore	22
• Verrouillage de la table de cuisson	22
• Verrouillage des commandes du four	23
• Minuterie	23
• Préchauffage rapide	24
• Cuisson au four	25-26
• Temps de cuisson	27
• Utilisation de la fonction temps de cuisson avec fin de la cuisson	28
• Gril	29-30
• Cuisson à convection	31-32
• Conversion à la convection	33
• Gril à convection	34
• Rôtissage à convection	35-36
• Maintien au chaud	37
• Cuisson lente	38
• Mes préférences	39
• Ajustement de la température du four	40
• Mode sabbat	41-42
• Rétablir les réglages par défaut	43
• Éclairage intérieur du four	43
Nettoyage Fresh Clean	44-46
Entretien et nettoyage	47-51
• Recommandations pour le nettoyage	47
• Entretien de la table de cuisson	48
• Nettoyage de la table de cuisson	48-49
• Papier d'aluminium et revêtements de four	49
• Dépose en remise en place la porte du four	50
• Instructions spéciales pour l'entretien de la porte	51
• Remplacement de l'ampoule du four	51
Solutions aux problèmes courants	52-54
Garantie	55

Veillez lire et conserver ce guide

Merci d'avoir choisi **Electrolux**, la marque de qualité en matière d'électroménager. Ce *Guide d'utilisation et d'entretien* fait partie de notre engagement à vous satisfaire et à vous fournir un produit de qualité pendant toute la durée de vie de votre nouvel appareil.

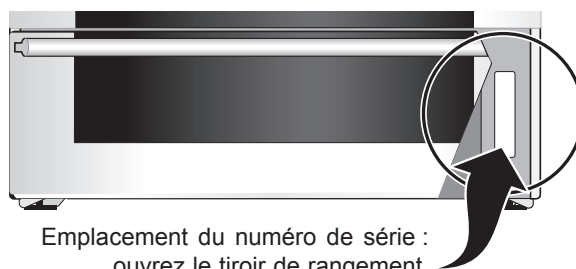
Nous considérons votre achat comme le début d'une nouvelle relation. Pour que nous puissions continuer à vous servir, veuillez utiliser cette page pour enregistrer les renseignements importants concernant ce produit.

Enregistrer votre achat

Date d'achat

Numéro de modèle Electrolux

Numéro de série Electrolux



Emplacement du numéro de série :
ouvrez le tiroir de rangement.

REMARQUE

L'enregistrement de votre produit nous permet de mieux vous servir. Vous pouvez l'enregistrer en ligne à l'adresse www.electroluxappliances.com ou en envoyant la carte d'enregistrement du produit par la poste.

Des questions?

Pour joindre le service sans frais aux États-Unis et au Canada : **1 877 4ELECTROLUX (1 877 435-3287)**

Pour obtenir de l'aide et de l'information sur les produits en ligne, visitez le www.electroluxappliances.com

Sachez reconnaître les symboles, les avertissements et les étiquettes de sécurité.

Les mesures de sécurité présentées dans ce guide sont identifiées par le mot AVERTISSEMENT ou ATTENTION selon le type de risque présenté ci-dessous.

AVERTISSEMENT

Ce symbole vous avertit à propos des situations pouvant causer des dommages matériels, des blessures graves ou même la mort.

ATTENTION

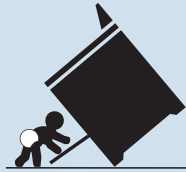
Ce symbole vous avertit à propos des situations pouvant causer des dommages matériels ou des blessures.

Lisez toutes les instructions de sécurité suivantes avant d'utiliser l'appareil

- **Enlevez tout le ruban adhésif et les matériaux d'emballage avant d'utiliser la cuisinière.** Détruisez le cartonnage et les sacs en plastique après avoir déballé l'appareil. Ne laissez jamais les enfants jouer avec le matériel d'emballage.
- **Installation adéquate : assurez-vous que l'appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié, conformément à la dernière édition du National Fuel Gas Code ANSI Z223 aux États-Unis ou aux normes CAN/ACG B149.1 et CAN/ACG B149.2 au Canada, et conformément à la dernière édition du National Electrical Code ANSI/NFPA n° 70 aux États-Unis ou à la norme C22.1 de la CSA, Code canadien de l'électricité, partie 1, au Canada, ainsi qu'aux codes locaux.** N'installez la cuisinière que selon les instructions d'installation données dans la documentation fournie avec l'appareil.
Demandez à votre marchand de vous recommander un technicien qualifié ainsi qu'un centre de réparation autorisé. En cas d'urgence, sachez comment couper l'alimentation électrique de la cuisinière à la boîte de fusibles ou au disjoncteur.
- **Entretien par l'utilisateur : ne réparez pas et ne remplacez pas des pièces de l'appareil à moins d'une recommandation précise fournie dans ce guide.** Toute autre réparation devrait être effectuée par un technicien qualifié seulement. Vous réduirez ainsi les risques de blessures et éviterez d'endommager la cuisinière.
- **Ne modifiez jamais la cuisinière, que ce soit en enlevant des panneaux, des pieds de mise à niveau, des protège-fils, des supports ou des vis anti-renversement ou toute autre pièce.**

Conservez ces instructions pour vous y reporter ultérieurement.

AVERTISSEMENT

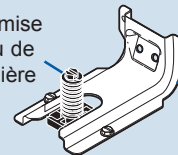


Risque de basculement

- Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et cet événement pourrait être fatal.
- Assurez-vous que le dispositif anti-renversement a été fixé au plancher ou au mur.
- Assurez-vous d'enclencher le dispositif anti-renversement lorsque la cuisinière est déplacée sur le plancher ou contre le mur.
- Ne faites pas fonctionner la cuisinière si le dispositif anti-renversement n'est pas en place et enclenché.
- Le non-respect de ces instructions peut causer des blessures fatales ou de graves brûlures aux enfants et aux adultes.



Pied de mise à niveau de la cuisinière



Support anti-renversement

Pour vérifier si le support anti-renversement est correctement installé, attrapez le bord arrière de la cuisinière à deux mains. Essayez doucement de faire basculer la cuisinière vers l'avant. Lorsque le support est correctement installé, la cuisinière ne doit pas basculer vers l'avant.
Reportez-vous aux **instructions d'installation** du support anti-renversement fournies avec la cuisinière pour vous assurer que l'installation est effectuée de façon appropriée.

AVERTISSEMENT

- **Grimper, s'appuyer ou s'asseoir sur les portes ou les tiroirs de la cuisinière peut causer des blessures graves et endommager la cuisinière.** Ne laissez pas les enfants grimper sur la cuisinière ou jouer autour. Le poids d'un enfant sur une porte ouverte peut suffire à faire renverser la cuisinière et ainsi entraîner de graves brûlures ou d'autres blessures.
- **Ne laissez pas les enfants seuls : Les enfants ne devraient jamais être laissés seuls ou sans surveillance lorsque l'appareil fonctionne.** Ne les laissez jamais s'asseoir ou se tenir debout sur une pièce quelconque de l'appareil.
- **Rangement à l'intérieur de l'appareil ou sur l'appareil : les articles inflammables ne doivent pas être rangés dans le four, dans le tiroir du four inférieur, près des éléments de surface ni dans le tiroir de rangement.** Cela inclut les articles en papier, en plastique et en tissu (p. ex. les livres de cuisine, les objets en plastique et les chiffons), ainsi que tout liquide inflammable. Ne rangez pas de produits explosifs comme des bombes aérosol sur la cuisinière ou près de celle-ci.



AVERTISSEMENT

Ne rangez pas d'objets pouvant intéresser les enfants dans les armoires au-dessus de la cuisinière ou sur son dossier. En voulant atteindre ces objets, les enfants risqueraient de se blesser gravement.



ATTENTION

- **Ne touchez pas aux éléments de surface, aux zones entourant les éléments, aux éléments chauffants du four ni aux parois internes du four.** Tous les éléments chauffants du four et les éléments de surface peuvent être suffisamment chauds pour brûler même si leur couleur est foncée. Les zones situées près des éléments de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation de l'appareil, ne touchez pas ces zones et ne laissez pas vos vêtements ni d'autres produits inflammables entrer en contact avec celles-ci, à moins qu'elles n'aient eu le temps de refroidir. Ces zones comprennent la surface de cuisson, les surfaces orientées vers elle, les ouvertures de l'évent du four et les zones situées à proximité de ces ouvertures, la porte du four et le hublot.
- **Portez des vêtements appropriés : ne portez jamais de vêtements amples ni flottants lorsque vous utilisez cet appareil.** Ne laissez pas de matériaux inflammables ni de vêtements entrer en contact avec les surfaces chaudes.
- **N'éteignez pas les feux de friture avec de l'eau ni de la farine : étouffez les feux avec un couvercle ou du bicarbonate de soude, ou encore avec un extincteur à poudre sèche ou à mousse.**
- **Lorsque vous faites chauffer de l'huile ou de la graisse, restez près de la cuisinière.** La graisse ou l'huile peut prendre feu si elle devient trop chaude.
- **N'utilisez que des maniques sèches : Des maniques mouillées ou humides en contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur.** Ne laissez pas les maniques venir en contact avec les éléments chauffants. Ne vous servez pas d'un chiffon ni d'un linge épais à la place d'une manique.
- **Ne chauffez pas de contenants non ouverts :** l'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et causer des blessures.
- Pour éviter tout risque d'incendie, **n'utilisez jamais votre cuisinière pour réchauffer ou chauffer une pièce.**
- **Ne cuisez jamais d'aliment directement sur la sole du four.** Pour éviter d'endommager l'intérieur du four, utilisez toujours les ustensiles de cuisson adéquats et les grilles du four.



ATTENTION

- **Revêtements protecteurs :** n'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir la sole du four, sauf si cela est recommandé dans ce guide. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.



IMPORTANT

- **N'essayez pas de faire fonctionner la cuisinière pendant une panne de courant.** En cas de panne, éteignez toujours la cuisinière. Si la cuisinière n'est pas éteinte et que le courant se rétablit, le four se mettra à fonctionner de nouveau. Une fois le courant rétabli, reprogrammez l'horloge et les fonctions du four.
- Ayez toujours un **extincteur** visible et à portée de main près de l'appareil.
- Enlevez la porte du four si vous entreposez la cuisinière ou si vous la mettez au rebut.

Instructions importantes pour l'utilisation de votre table de cuisson

- **Sachez quelle commande fait fonctionner chaque élément de surface.** Placez un ustensile contenant des aliments sur l'élément avant de le mettre en marche et arrêtez l'élément avant d'enlever l'ustensile.
- **Utilisez des ustensiles de la dimension appropriée :** cet appareil est équipé d'un ou de plusieurs éléments de différentes tailles. Choisissez des ustensiles dont le dessous est plat et assez large pour recouvrir l'élément chauffant de surface. Si vous utilisez des ustensiles trop petits, une partie de l'élément sera à découvert et les vêtements entrant directement en contact avec l'élément seront susceptibles de prendre feu. L'utilisation d'ustensiles d'une dimension proportionnelle à l'élément améliore aussi le rendement.
- **Tournez toujours les ustensiles pour que les poignées se trouvent vers l'intérieur et non au-dessus d'autres éléments :** pour réduire les risques de brûlure, d'inflammation de matériaux et de renversement causés par le contact accidentel avec l'ustensile, la poignée des ustensiles doit être placée vers l'intérieur et non au-dessus des autres éléments de surface.
- **Ne laissez jamais les éléments de surface sans surveillance à des réglages élevés :** les débordements peuvent causer de la fumée, la graisse peut s'enflammer ou une casserole laissée vide peut fondre.

- **N'immergez pas et ne trempez pas les éléments chauffants amovibles** : les éléments chauffants ne doivent en aucun cas être immergés dans l'eau. Ils se nettoient d'eux-mêmes durant leur fonctionnement normal.
- **Ustensiles émaillés** : en raison des brusques changements de température, seuls certains types d'ustensiles en verre, en vitrocéramique, en céramique, en terre cuite ou d'autres ustensiles émaillés peuvent être utilisés avec la table de cuisson sans risquer qu'ils ne se fendent. Vérifiez les recommandations du fabricant quant à leur utilisation sur une table de cuisson.
- **Pour flamber des aliments sous une hotte, mettez le ventilateur en marche.**

Modèles munis d'une table de cuisson en vitrocéramique

- **Ne cuisinez pas sur une table de cuisson cassée** : si la table de cuisson est cassée, les solutions nettoyantes et les élaboussures peuvent y pénétrer et créer un risque de choc électrique. Communiquez immédiatement avec un technicien qualifié.
- **Nettoyez soigneusement la table de cuisson** : si vous essuyez des renversements sur une surface chaude avec une éponge ou un chiffon humide, faites attention de ne pas vous brûler par la vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des fumées nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

Instructions importantes pour l'utilisation de votre four

- **Faites preuve de prudence lorsque vous ouvrez la porte du four ou le tiroir du four inférieur (le cas échéant)** : tenez-vous sur le côté de la cuisinière lorsque vous ouvrez la porte du four et que ce dernier est chaud. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper du four avant d'en retirer ou d'y placer des aliments.
- **Ne bloquez pas les conduits de ventilation du four.** L'évent est situé sous l'élément de surface arrière gauche si le modèle comporte des éléments tubulaires. Il est situé sous le dossier pour les modèles munis d'une table de cuisson en vitrocéramique. Si vous touchez les surfaces de cette zone lorsque le four fonctionne, vous risquez de vous brûler gravement. Ne placez pas d'articles en plastique ni d'articles sensibles à la chaleur sur ou près de l'évent du four. Ces articles pourraient fondre ou s'enflammer.
- **Installation des grilles de four.** Disposez toujours les grilles à l'emplacement désiré lorsque le four est froid. Faites preuve d'extrême prudence si vous devez déplacer une grille lorsque le four est chaud. Utilisez des maniques et tenez la grille fermement avec les deux mains pour la remettre en place. Ne laissez pas les maniques entrer en contact avec les éléments chauffants du four lorsque ceux-ci sont chauds. Retirez tous les ustensiles qui se trouvent sur la grille avant de l'enlever.
- **Ne vous servez pas de la lèchefrite sans sa grille.** La lèchefrite et sa grille permettent à la graisse de s'écouler et de rester à l'écart de la forte chaleur dégagée par le grill.

- **Ne recouvrez pas la grille de la lèchefrite de papier d'aluminium. La graisse ainsi exposée pourrait prendre feu.**
- **Les températures froides** peuvent endommager le système électronique. Si vous utilisez l'appareil pour la première fois ou s'il n'a pas été utilisé pendant une longue période, assurez-vous qu'il a été soumis à des températures de plus de 0 °C (32 °F) pendant au moins 3 heures avant de le mettre en marche.

Instructions importantes pour le nettoyage de votre cuisinière

- **Nettoyez régulièrement votre cuisinière pour enlever la graisse sur toutes ses pièces, car cette graisse risque de prendre feu.** Portez une attention particulière à la zone située sous chacun des éléments de surface. Ne laissez pas de graisse s'y accumuler.
- **Produits de nettoyage et aérosols : suivez toujours les recommandations du fabricant, quant à leur utilisation.** N'oubliez pas que les résidus de produits de nettoyage et d'aérosols risquent de s'enflammer et d'entraîner des dommages et/ou des blessures.
- **Nettoyez fréquemment les hottes de ventilation : ne laissez pas la graisse s'accumuler sur la hotte ni sur son filtre.** Suivez les instructions de nettoyage du fabricant.

Fours autonettoyants

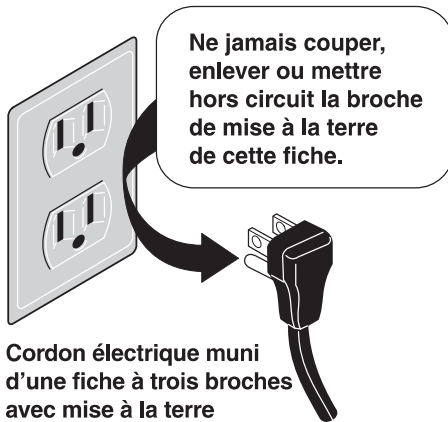
- **Nettoyez seulement au cycle d'autonettoyage les pièces indiquées dans ce guide.** Avant de procéder à l'autonettoyage du four, retirez du four la lèchefrite ainsi que tout ustensile ou aliment.
- **N'utilisez pas de produits de nettoyage pour fours** : aucun produit de nettoyage commercial ni aucun revêtement protecteur ne doivent être utilisés dans le four ou sur l'une de ses pièces.
- **Évitez de nettoyer le joint de la porte** : le joint de la porte est essentiel à une bonne étanchéité. Ne frottez pas le joint, ne l'endommagez pas et ne le déplacez pas.
- Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux fumées dégagées pendant l'autonettoyage d'une cuisinière. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien ventilée.

Avis de sécurité important

En vertu de la loi sur l'eau potable et les produits toxiques « Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act », la Californie publie une liste des substances chimiques reconnues par l'État comme pouvant causer le cancer ou perturber les fonctions normales de reproduction. Les fabricants sont tenus d'ajouter des avertissements sur les étiquettes de leurs produits si ces derniers contiennent l'une ou l'autre des substances chimiques figurant sur la liste.

Pour des raisons de sécurité, cet appareil doit être correctement mis à la terre. Pour un maximum de sécurité, la fiche de cet appareil doit être branchée dans une prise murale correctement polarisée et mise à la terre. Si une prise murale à deux alvéoles est la seule prise à votre disposition, il vous revient de demander à un électricien qualifié de la remplacer par une prise murale à trois alvéoles correctement mise à la terre.

**Prise murale
avec mise à la terre**



AVERTISSEMENT

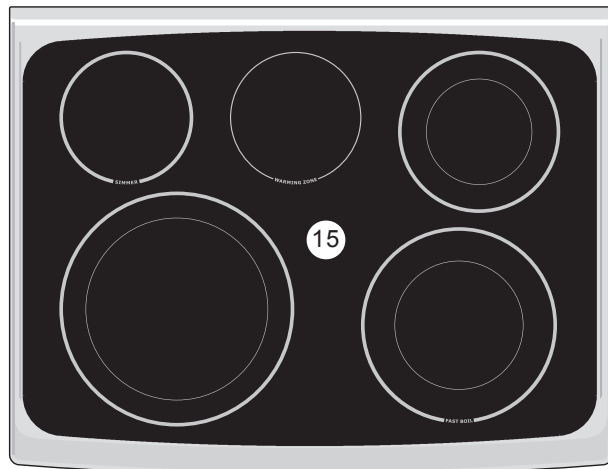
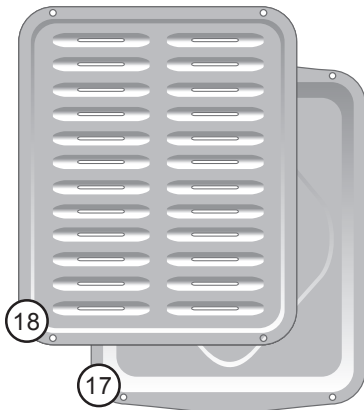
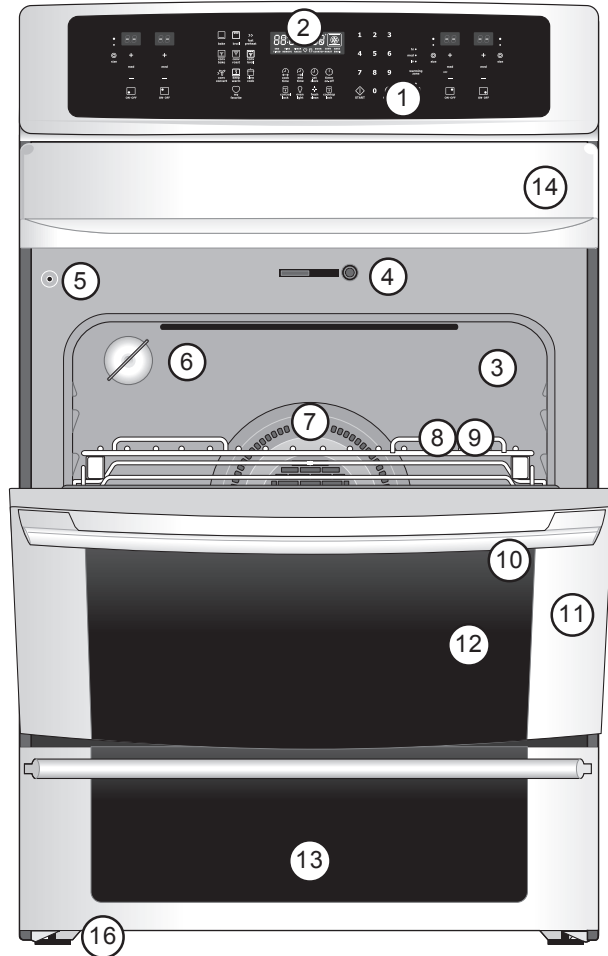
- Évitez tout risque d'incendie ou de choc électrique. N'utilisez pas de rallonge électrique ni de fiche d'adaptation et n'enlevez pas la broche de mise à la terre du cordon d'alimentation. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures graves, un incendie ou la mort.
- Cet appareil est équipé d'une fiche à trois broches avec mise à la terre pour assurer votre protection contre les chocs électriques. Cette fiche doit être branchée directement dans une prise correctement mise à la terre. **N'enlevez pas** la broche de mise à la terre de cette fiche.

Consultez les **INSTRUCTIONS D'INSTALLATION** fournies avec cet appareil pour y trouver tous les renseignements sur l'installation et la mise à la terre.

Caractéristiques de la cuisinière

Votre cuisinière électrique possède les caractéristiques suivantes :

1. Tableau de commande tactile
2. Affichage du tableau de commande numérique du four, et réglages de la minuterie et des éléments de surface
3. Intérieur bleu de cobalt du four supérieur autonettoyant Sure-2-fit^{MC}
4. Loquet d'autonettoyage de la porte du four
5. Interrupteur automatique intérieur pour la lampe de la porte du four
6. Éclairage intérieur du four
7. Système de ventilateur de convection Perfect-Convect^{3MC}
8. Grille de four télescopique Luxury-Glide^{MC} extensible
9. Grilles de four intérieures (non illustrées, les types peuvent varier selon le modèle)
10. Grandes poignées monobloc en métal des portes des fours supérieur et inférieur
11. Garnitures et panneaux extérieurs de couleurs assorties ou en acier inoxydable
12. Hublot teinté et pleine largeur de la porte du four
13. Le tiroir de rangement
14. Table de cuisson cintrée aux couleurs assorties ou en acier inoxydable facile à nettoyer.
15. Table de cuisson en vitrocéramique
16. Pieds de mise à niveau et support anti-renversement (inclus)
17. Lèche-frite (certains modèles)
18. Grilles pour lèche-frite (certains modèles)



Ustensiles

Utilisation d'ustensiles appropriés

Le type d'ustensile utilisé et sa dimension influencent les réglages nécessaires à l'obtention de résultats de cuisson optimaux. Assurez-vous de suivre les recommandations afin d'utiliser les ustensiles appropriés, comme il est illustré.

Les ustensiles doivent avoir un fond plat qui fait bon contact avec toute la surface de l'élément chauffant. Vérifiez que le fond des ustensiles est bien plat en y faisant tourner une règle.

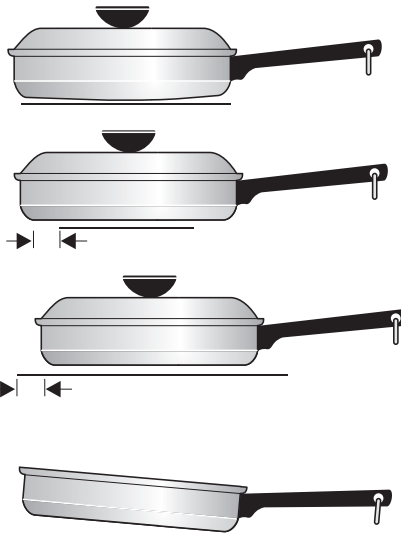


Les ustensiles devraient toujours posséder les caractéristiques suivantes :

- Être dotés d'un fond plat.
- Avoir des couvercles bien ajustés.
- Avoir un poids bien réparti.
- Être faits d'un matériau qui conduit bien la chaleur.
- Être facile à nettoyer.
- Correspondre au diamètre que l'élément.

Un ustensile ne devrait pas :

- Être doté d'un fond rond ou gauchi
- Dépasser le diamètre de l'élément par plus d'un demi-pouce.
- Être inférieur au diamètre de l'élément par plus d'un demi-pouce.
- Être muni d'une poignée dont le poids fait basculer l'ustensile.



Type de matériau des ustensiles

Le matériau de l'ustensile détermine la rapidité et l'uniformité du transfert de chaleur entre l'élément de surface et le fond de la casserole. Les matériaux les plus utilisés sont :

- **Aluminium** - Excellent conducteur de chaleur. Certains types d'aliments peuvent le faire noircir (les ustensiles d'aluminium anodisé résistent aux taches et à la corrosion). Si les ustensiles d'aluminium glissent sur la table de cuisson en vitrocéramique, ils peuvent laisser des marques de métal qui ressemblent à des égratignures. Enlevez ces marques immédiatement.
- **Cuivre** - Excellent conducteur de chaleur, mais se décolore facilement. Peut laisser des marques de métal sur la vitrocéramique (reportez-vous au paragraphe « Aluminium » ci-dessus).
- **Acier inoxydable** - Conducteur de chaleur lent qui donne des résultats de cuisson variables. Il est durable, facile à nettoyer et il résiste aux taches.
- **Fonte** - Faible conducteur de chaleur; par contre, très efficace pour retenir la chaleur. Cuit de façon uniforme une fois la température de cuisson atteinte. Non recommandé pour les tables de cuisson en vitrocéramique.
- **Émail vitrifié sur métal** - Les caractéristiques de chauffage varient selon le matériau de base. Le revêtement d'émail vitrifié doit être lisse pour éviter d'égratigner les tables de cuisson en vitrocéramique.
- **Verre** - Conducteur de chaleur lent. Non recommandé pour les tables de cuisson en vitrocéramique, car il peut égratigner la vitre.

Pour en savoir plus sur les tables de cuisson en vitrocéramique, reportez-vous à la partie « Entretien et nettoyage de la table de cuisson » de la section **Entretien et nettoyage**.

Fonctionnement de la table de cuisson

Table de cuisson en vitrocéramique

La table de cuisson en vitrocéramique comporte des éléments de surface radiants montés sous la surface. La chaleur est transmise de la surface de la table de cuisson à l'ustensile.

Les cercles incrustés dans la table de cuisson en vitrocéramique indiquent le contour des éléments de surface se trouvant en dessous. Votre cuisinière est équipée d'éléments de surface radiants dotés de huit puissances différentes. La capacité à chauffer les aliments plus rapidement et en plus grands volumes est proportionnelle à la puissance de l'élément.

Le type et les dimensions des ustensiles ainsi que le nombre d'éléments de surface utilisés et leurs réglages sont des facteurs qui modifient la quantité de chaleur diffusée aux différentes zones entourant les éléments. Les surfaces entourant les éléments de surface peuvent devenir **très chaudes et causer des brûlures**.

Éléments de surface radiants

La température de l'élément augmente graduellement et uniformément. Au fur et à mesure que la température augmente, l'élément rougit. Pour maintenir le réglage choisi, l'élément fonctionne par intermittence. Il conserve suffisamment de chaleur pour assurer une cuisson uniforme et constante même lorsqu'il cesse de chauffer. Pour une cuisson efficace, éteignez l'élément plusieurs minutes avant que la cuisson soit complétée. Ceci permet à la chaleur résiduelle de terminer la cuisson.



REMARQUES

- Les éléments radiants sont dotés d'un limiteur qui permet un fonctionnement intermittent de l'élément (MARCHE et ARRÊT), même au réglage élevé. Ceci permet d'éviter d'endommager la table de cuisson en vitrocéramique. Le fonctionnement intermittent de l'élément est **normal** à des réglages plus élevés. Un fonctionnement intermittent peut également se produire si l'ustensile est trop petit pour l'élément radiant ou si le fond de l'ustensile est gauchi (*reportez-vous à la section Utilisation d'ustensiles appropriés à la page 7*).
- Lisez les instructions détaillées concernant le nettoyage de la table de cuisson en vitrocéramique dans les sections **Entretien et nettoyage** et **Avant de faire appel au service après-vente** de ce manuel.



ATTENTION

Contrairement aux autres éléments de surface, la zone de maintien au chaud ne rougit pas lorsqu'elle est chaude.

Servez-vous toujours de maniques ou de gants isolants pour retirer les aliments de la zone de maintien au chaud; les plats et les ustensiles risquent d'être **chauds**.

Les éléments radiants de surface peuvent sembler refroidis une fois éteints. **Cependant, la surface en vitrocéramique risque d'être encore très chaude** et peut causer des brûlures si vous la touchez avant qu'elle ne soit suffisamment refroidie.

Ne placez pas d'articles inflammables comme une salière ou une poivrière en plastique, un porte-cuillère ou des sacs d'emballage sur le dessus de la cuisinière lorsqu'elle est en cours d'utilisation. Ces articles pourraient fondre ou s'enflammer. Les maniques, les serviettes ou les cuillères en bois peuvent prendre feu si elles sont placées trop près d'un élément de surface.

Mise en conserve

➔ IMPORTANT

NE PLACEZ PAS un ustensile de cuisson sur deux surfaces de cuisson en même temps. Cela pourrait entraîner une fissure de la table de cuisson.

Lisez et respectez les points suivants lorsque vous effectuez des mises en conserve à l'aide de votre cuisinière :

- N'utilisez que des marmites à fond plat de qualité pour la mise en conserve. Utilisez une règle droite pour vérifier le fond de la marmite.
- Utilisez l'eau chaude du robinet **pour amener l'eau à ébullition plus rapidement**.
- Lorsque vous commencez à faire bouillir de l'eau, utilisez d'abord la zone la plus chaude. Une fois l'eau à ébullition, réduisez la chaleur au réglage le plus bas pour maintenir l'ébullition.
- Assurez-vous que le diamètre de la marmite ne dépasse pas les motifs circulaires de l'élément de surface de 2,5 cm (1 po) au plus. Nous vous recommandons d'utiliser des marmites de diamètre plus petit avec les tables de cuisson à éléments en serpentin et tables de cuisson en vitrocéramique.
- Si vous utilisez deux marmites en même temps, disposez-les sur les côtés gauche et droit de la table de cuisson. Cela aidera à mieux répartir la chaleur.

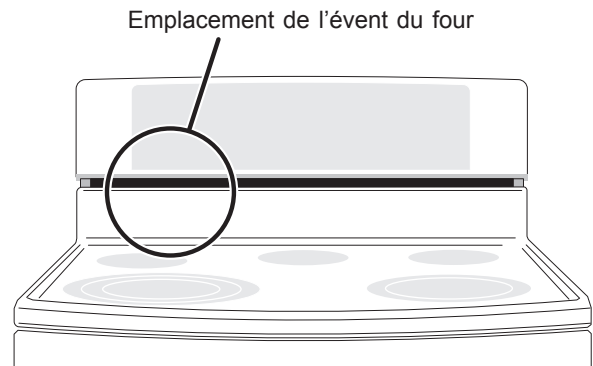
Assurez-vous de consulter les plus récentes informations en ligne concernant la mise en conserve maison. Les sites du **U.S. Department of Agriculture Food Safety and Inspection Service** et du **National Center for Home Food Preservation (NCHFP)** entre autres regorgent d'informations utiles sur ce sujet.

➔ IMPORTANT

Ne laissez pas le papier d'aluminium, ou TOUT AUTRE matériau qui peut fondre, entrer en contact avec la surface de cuisson en vitrocéramique. Si ces objets fondent sur la table de cuisson, ils l'endommageront.

Emplacement de l'évent du four

L'évent est situé sous le côté gauche du tableau de commande. Lorsque le four est en fonction, l'air chaud s'échappe par l'évent de manière naturelle. Cette ventilation est nécessaire pour assurer une bonne circulation d'air et de bons résultats de cuisson dans le four supérieur. **Ne bloquez pas cet évent.**



Commandes de la table de cuisson

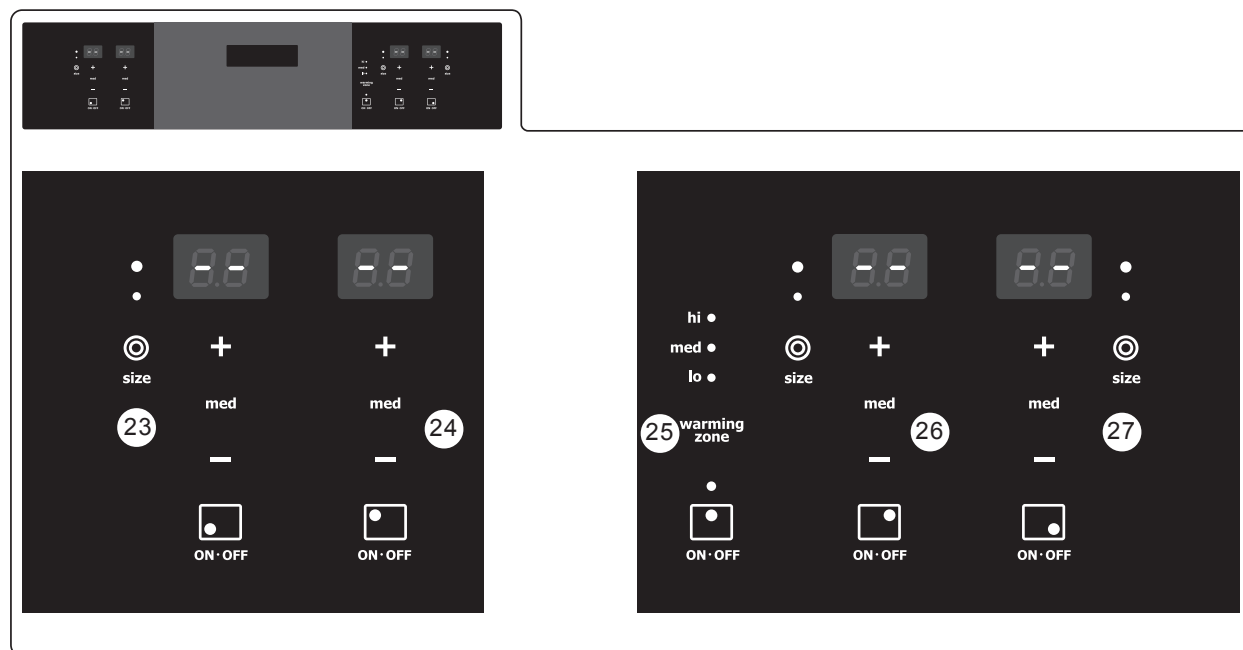
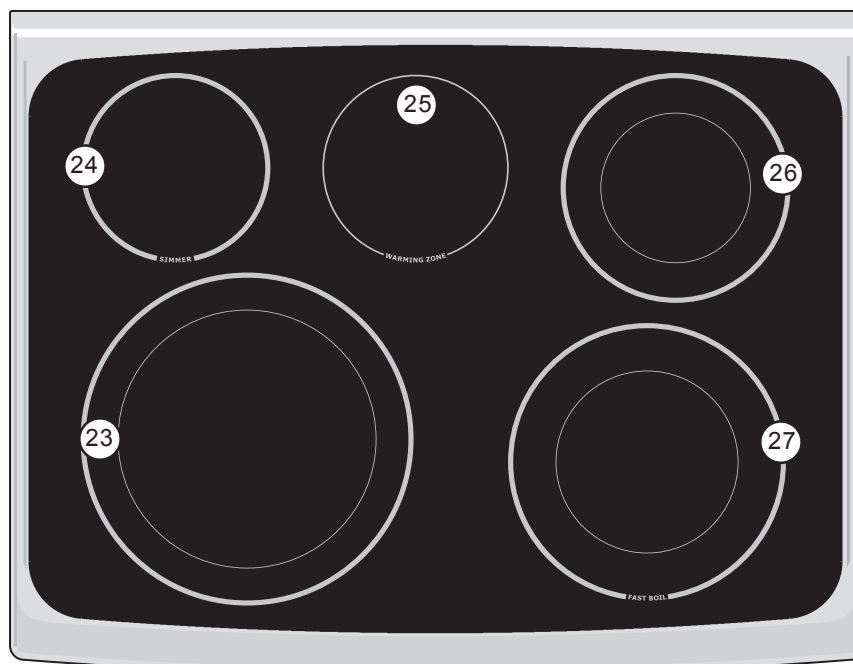


Table de cuisson et commandes de la table à cuisson

- 23. Élément radiant extensible avant gauche de 22,9 et 30,5 cm (9 et 12 po) (1 200/3 000 W)
- 24. Élément arrière gauche de 15,2 cm (6 po) (1 200 W)
- 25. Élément de 15,2 cm (6 po) de la zone de maintien au chaud (100 W)
- 26. Élément radiant extensible arrière droit de 12,7/17,8 cm (5/7 po) [750/1 800 W]
- 27. Élément radiant expansible avant droit de 15,2/22,9 cm (6/9 po) à grande puissance (1 200/3 000 W)



Réglages de puissance disponibles

Réglages de puissance disponibles

Votre appareil offre une panoplie de réglages différents pour chaque zone de cuisson (à l'exception de la zone de maintien au chaud). Ces niveaux de puissance comprennent **ON (marche)** (—), **Lo (bas)** (10 %), **5.0** (medium [moyen] 50 %) et **Hi (élevé)** (100 %).
Reportez-vous aux figures 1 à 4.

Les **touches +** et **-** permettent d'ajuster par incrément et avec précision les réglages de la surface de cuisson. Les réglages à incréments moins élevés (entre 0.0 et 2.8) permettent de modifier les réglages avec le plus de précision. Les réglages à incréments plus élevés (entre 3.0 et HI [élevé]) changeront plus rapidement. Reportez-vous à la figure 5.

Voyants de la dimension des éléments de surface

Certaines zones de la table de cuisson possèdent deux diamètres d'élément. À ces emplacements, vous pouvez choisir d'utiliser l'élément interne uniquement ou vous pouvez étendre la dimension de chauffage en appuyant sur la touche **SIZE** (dimension de l'élément).

Le nombre de cercles affichés dans l'affichage à DEL de la zone représente le nombre d'anneaux de chauffage disponible pour cette position.

- 1 cercle = élément simple
- 2 cercles = élément double

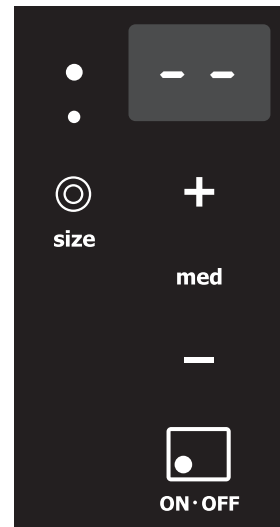


Fig. 1

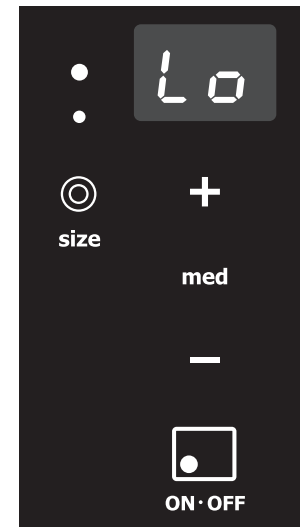


Fig. 2

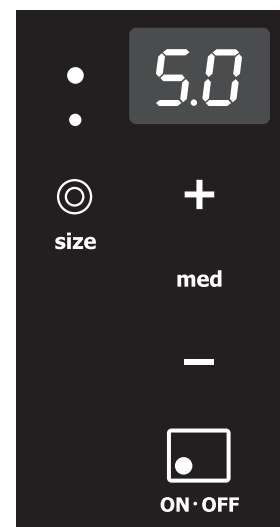


Fig. 3



Fig. 4

Modifications des réglages d'affichage

Réglage / Puissance	Modification graduelle
Lo (bas) à 3.0 (10-30 %)	0.2
3.0 à Hi (élevé) (30-100 %)	0.5

Fig. 5

Réglages de puissance disponibles

Fenêtres d'affichage des éléments de la table de cuisson

Le tableau de commande est doté de quatre fenêtres à affichage numérique montrant les niveaux de puissance pour les zones de cuisson de la table. Il est possible de vérifier les niveaux de puissance grâce à l'affichage des fenêtres et de procéder au réglage à l'aide des touches tactiles de commande correspondantes.

Les éléments de chauffage radiant doubles offrent deux dimensions d'élément différentes. Cette caractéristique offre des choix de zone chauffante supplémentaires pour s'adapter à la dimension de l'ustensile que vous utilisez.

Réglages de puissance disponibles

Le tableau de commande affichera des réglages de niveau de puissance variant de **Hi** (élevé) (figure 1) à **Lo** (bas) (figure 6) et **OFF** (arrêt) (figure 7).

Les réglages situés entre **9.5** (figure 2) et **3.0** (figure 3) augmentent ou diminuent par incréments de **0.5** (1/2). Les réglages entre **2.8** (figure 4) et **1.2** (figure 5) sont destinés au **mijotage**, et ils diminuent et augmentent par incréments de 0.2 à **Lo** (figure 6) pour des réglages plus précis à des niveaux de chauffage moins élevés.

Message d'élément de surface chaud (HE)

Même après que vous avez éteint l'élément, la table de cuisson reste CHAUDE pendant un certain temps. Le message **HE** correspondant (élément chaud, figure 8) demeurera affiché (ON) jusqu'à ce que la position de l'élément sur la surface de cuisson se soit refroidie. Ce message disparaît lorsque l'élément s'est refroidi (figure 7).

Message de verrouillage de la table de cuisson (- -)

Le (- -) message apparaîtra dans l'affichage lorsque la caractéristique de **verrouillage de la table de cuisson** est active (figure 9). Reportez-vous aux instructions de verrouillage de la table de cuisson pour obtenir plus de détails.

Message de la fonction Sabbath (Sb)

Les fenêtres d'affichage indiquent **Sb** lorsque la fonction Sabbath est activée (figure 10). Pour obtenir des instructions détaillées, reportez-vous à la section « Réglage de la fonction de Sabbath ».



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4

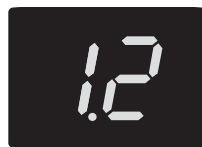


Fig. 5

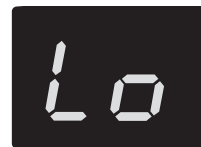


Fig. 6



Fig. 7



Fig. 8



Fig. 9

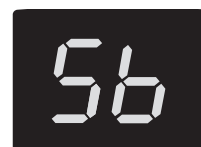
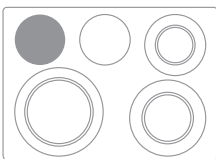


Fig. 10

Réglage de l'élément simple



La position de cuisson arrière gauche de la table cuisson peut être utilisée uniquement comme un élément de surface **simple**.

Les 3 autres positions d'élément double de la surface de cuisson peuvent être réglées de manière à chauffer comme un élément simple ou **double**. Consultez la page suivante pour des renseignements plus complets sur les éléments doubles.



Pour de meilleurs résultats

La dimension et le type d'ustensiles utilisés ainsi que la quantité et le type des aliments à cuire influencent le réglage nécessaire pour obtenir la meilleure cuisson.



ATTENTION

- Les éléments de surface radiants peuvent sembler avoir refroidis une fois éteints. Cependant, la surface en vitrocéramique risque d'être encore chaude **et peut brûler si vous la touchez avant qu'elle n'ait suffisamment refroidi**.
- Ne placez pas d'articles inflammables **comme une salière ou une poivrière, un porte-cuillère ou des sacs d'emballage ou du papier d'aluminium** sur le haut de la cuisinière en cours d'utilisation. Ces articles pourraient fondre ou s'enflammer. Les maniques, les serviettes ou les cuillères en bois peuvent prendre feu si elles sont placées trop près d'un élément de surface. Certains de ces objets pourraient fondre et endommager la table de cuisson en vitrocéramique.

Réglages de puissance disponibles

Utilisez le **Tableau des réglages de puissance suggérés** (figure 1) pour déterminer le meilleur réglage de puissance de l'élément pour le type d'aliment que vous préparez.

Utilisation d'un élément de surface radiant simple :

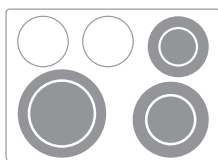
Exemple	
Étape	Appuyez sur
1. Placez le centre de l'ustensile sur l'élément de surface.	
2. Appuyez sur la touche ON-OFF (marche/arrêt) et maintenez-la enfoncée pour obtenir la position souhaitée de l'élément jusqu'à entendre un bip.	ON-OFF
3. Appuyez sur +, med (5.0) ou sur -. Chaque pression sur la touche + ou - diminue ou augmente le niveau de puissance de 0.5 à 9.5 et de 9.5 à 3.0. Les niveaux de puissance de mijotage situés entre 3.0 et 1.2 diminuent ou augmentent par intervalle de 0.2. Lo correspond au niveau de puissance le plus bas.	+, med, -
4. Une fois terminé, appuyez sur ON-OFF (marche/arrêt) pour éteindre l'élément.	ON-OFF

Tableau des réglages de puissance de table de cuisson suggérés

Réglage	Type de cuisson
Élevé (de 8 à Hi)	Pour commencer la majorité des recettes, amener l'eau à ébullition, cuire à feu vif dans une poêle
Moyen élevé (de 5 à 8)	Permet de continuer une ébullition rapide, de frire et de frire à grande friture
Moyen (de 3 à 5)	Maintenir une ébullition lente, épaissir des sauces, cuire à la vapeur
Moyen bas (de 2 à 3)	Pour mijoter, pocher, cuire en ragoût
Bas (de Lo à 2)	Permet de maintenir chaud, de faire fondre, de faire mijoter

Remarque : Les réglages suggérés sont basés sur la cuisson effectuée à l'aide de casseroles d'aluminium de poids moyen avec couvercles. Ces réglages peuvent varier selon le type de casseroles. N'utilisez pas ces réglages pour la zone de maintien au chaud.

Réglage des éléments doubles



Il est possible de régler l'élément arrière droit et les deux éléments avant comme des éléments simples ou **double**.

Réglages de puissance disponibles

Utilisez le **Tableau des réglages de puissance suggérés** (figure 1 - page précédente) pour déterminer le meilleur réglage de puissance de l'élément pour le type d'aliment que vous préparez.

Utilisation d'un élément radiant de surface double :

Exemple	
Étape	Appuyez sur
1. Placez le centre de l'ustensile sur l'élément de surface.	
2. Appuyez sur la touche ON-OFF (marche/arrêt) et maintenez-la enfoncée pour obtenir la position souhaitée de l'élément jusqu'à entendre un signal sonore.	ON-OFF
3. Appuyez sur +, med (5.0) ou sur -. Chaque pression sur la touche + ou - diminue ou augmente le niveau de puissance de 0.5 à 9.5 et de 9.5 à 3.0. Les niveaux de puissance de mijotage situés entre 3.0 et 1.2 diminuent ou augmentent par intervalle de 0.2. Lo correspond au niveau de puissance le plus bas.	-, med, +
4. Appuyez sur la touche de dimension pour basculer d'un élément interne de chauffage simple (figure 2) à un élément de chauffage double (figure 3), puis relâchez-la.	size
5. Une fois terminé, appuyez sur la touche ON-OFF (marche/arrêt) pour éteindre l'élément.	ON-OFF



Fig. 2
Seule la partie intérieure chauffe.



Fig. 3
Les parties intérieure et extérieure chauffent.

▶ IMPORTANT

Ne laissez pas de papier d'aluminium, de plastique ou TOUT AUTRE matériau qui peut fondre, entrer en contact avec la table de cuisson en vitrocéramique. Si ces objets fondent sur la table de cuisson, ils peuvent endommager la surface en vitrocéramique.

REMARQUES

- Commencez la plupart de vos cuissons par un réglage élevé, puis diminuez la chaleur pour terminer la cuisson.
- Pour une cuisson efficace, ÉTEIGNEZ l'élément de surface quelques minutes avant de terminer la cuisson. Ceci permet à la chaleur résiduelle de terminer la cuisson.
- Si la surface rouge de la zone de chauffage dépasse du bord inférieur de l'ustensile, ce dernier est **trop petit** pour cette zone.
- Les éléments radiants sont dotés d'un limiteur qui permet un fonctionnement **intermittent** de l'élément (MARCHE et ARRÊT), même au réglage élevé. Cela évite d'endommager la table de cuisson en vitrocéramique. Le fonctionnement intermittent de l'élément est normal au réglage élevé et il est plus fréquent si l'ustensile utilisé est plus petit que l'élément radiant ou si le fond de l'ustensile est gauchi.

Message Hot Element (HE) (élément chaud)

Après avoir fait chauffer l'aliment avec l'un ou l'autre des éléments de la table de cuisson, cette dernière deviendra **très chaude**. Même si toutes les éléments sont éteints, la table de cuisson demeure chaude pendant un moment.



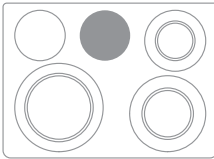
Fig. 1

Les senseurs vérifient la température de la surface de la table de cuisson. Si le message « **HE** » (élément chaud) apparaît dans l'afficheur de la surface de cuisson, cette dernière est trop chaude pour être touchée (figure 1).

REMARQUE

Toute zone de chauffage peut être réglée de nouveau et être utilisée pour la cuisson, même si le message HE est affiché.

Zone de maintien au chaud



La **zone de maintien au chaud** est destinée à maintenir les aliments cuits à la température où ils seront servis.

Utilisez toujours des aliments cuits et chauds. Il est

recommandé de chauffer les aliments froids jusqu'à température de service. Les aliments comme les légumes, les sauces, les cocottes, les soupes, les ragoûts, les pains et les pâtisseries conviennent bien à la zone de maintien au chaud. La zone de maintien au chaud permet également de chauffer les assiettes à dîner pouvant aller au four.

Sélection de température pour la zone de maintien au chaud

Reportez-vous aux réglages suggérés (figure 1) lorsque vous choisissez un paramètre pour les aliments. Si l'aliment que vous voulez réchauffer n'est pas indiqué dans le tableau, commencez par une température **moyenne** et ajustez au besoin. La plupart des aliments peuvent être conservés à la température de service au réglage moyen.

Réglages suggérés pour la zone de maintien au chaud

Aliment	Niveaux de chaleur
Boissons chaudes	hi (élevé)
Aliments frits	hi (élevé)
Légumes	Med (moyen)
Soupes (crèmes) et bouillis	Med (moyen)
Sauces et jus de viande	Med (moyen)
Viandes	Med (moyen)
Œufs	lo (bas)
Assiettes à dîner avec aliments	lo (bas)
Plats mijotés	lo (bas)
Pains/pâtisseries	lo (bas)

Fig. 1

➔ IMPORTANT

N'utilisez que des assiettes, ustensiles et casseroles dont l'emploi est recommandé pour le four et la table de cuisson en vitrocéramique. **Ne recouvrez pas les aliments de papier d'aluminium ni de pellicule plastique.** Le papier d'aluminium ou le plastique pourrait fondre sur la surface en vitrocéramique.

Voyant de la zone de maintien au chaud



ON · OFF

Fig. 2

Utilisation de la zone de maintien au chaud :

Exemples	
Étape	Appuyez sur
1. Placez l'ustensile sur la zone de maintien au chaud .	
2. Appuyez sur la touche ON-OFF (marche/arrêt) de la zone de maintien au chaud (le voyant lumineux correspondant s'allume).	ON-OFF
3. Appuyez sur la touche keep warm (maintien au chaud) jusqu'à ce que le réglage de la température souhaitée s'affiche (figures 3, 4 et 5).	hi med lo
4. Lorsque vous avez terminé, appuyez sur ON-OFF (marche/arrêt).	ON-OFF

hi ●	hi ●	hi ●
med ●	med ●	med ●
lo ●	lo ●	lo ●
Réglage bas Fig. 3	Réglage moyen Fig. 4	Réglage élevé Fig. 5

⚠ ATTENTION

- Contrairement à d'autres éléments de surface, la zone de maintien au chaud ne rougit pas lorsqu'elle est chaude. Pour éviter d'éventuelles brûlures, servez-vous toujours de maniques ou de gants isolants pour déplacer ou retirer les aliments de la zone de maintien au chaud. L'ustensile ou les plats **seront chauds**.
- Les éléments de surface radiants peuvent sembler avoir refroidis une fois éteints. **Cependant, la surface en vitrocéramique risque d'être encore très chaude** et peut causer des brûlures si vous la touchez avant qu'elle ne soit suffisamment refroidie.
- **Ne placez pas d'articles inflammables** comme une salière ou une poivrière, un porte-cuillère ou des sacs d'emballage ou du papier d'aluminium sur le haut de la cuisinière en cours d'utilisation. **Ces articles pourraient fondre ou s'enflammer.** Les maniques, les serviettes ou les cuillères en bois peuvent prendre feu si elles sont placées trop près d'un élément de surface.

Grilles du four

ATTENTION

Utilisez toujours des maniques ou des gants isolants pour retirer les aliments du four ou ajuster les grilles. Attendez que le four ait complètement refroidi si possible. Les grilles de four peuvent être **CHAUDES** et causer des brûlures.

Circulation d'air dans le four

Pour une meilleure circulation d'air lors de la cuisson au four, laissez un espace de 5 à 10 cm (2 à 4 pouces) autour de l'ustensile pour une circulation adéquate de l'air. Assurez-vous que les ustensiles de cuisson ne se touchent pas, qu'ils ne touchent pas la porte, ni les côtés, ni le fond du four.

L'air chaud doit être en mesure de circuler autour de l'ustensile afin qu'une quantité égale de chaleur atteigne les aliments.

Retrait et remise en place des grilles plates ou surbaissées

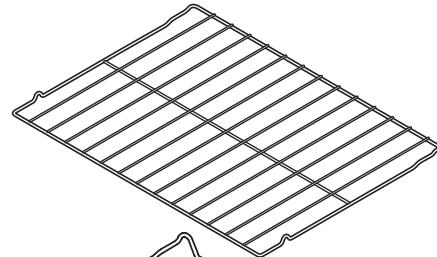
- **Pour retirer la grille**, tirez-la vers vous jusqu'à ce qu'elle atteigne la position d'arrêt. Soulevez l'avant de la grille et sortez-la.
- **Pour remettre la grille en place**, placez-la sur les guides des parois du four. Soulevez légèrement l'avant et glissez la grille de four en place.

Types de grilles de four

Votre appareil peut être muni d'un ou de plusieurs des types de grille de four décrits ci-dessous :

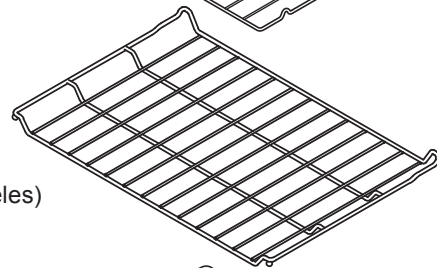
Grille de four plate

Fig. 2



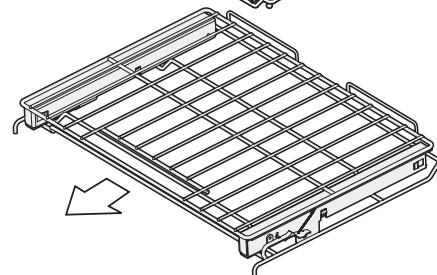
Grille de four surbaissée (certains modèles)

Fig. 3



Grille de four entièrement extensible **Luxury-Glide^{MC}**

Fig. 4



Les **grilles de four plates** peuvent être placées dans la plupart des positions de grille de four et être utilisées pour la majorité de vos cuissons.

La **grille de four surbaissée** (certains modèles, reportez-vous à la figure 3) offre des positions supplémentaires comparativement à une grille de four plate standard. La conception surbaissée permet d'insérer la base de la grille à la moitié de la hauteur d'une grille de four plate, ce qui permet de l'utiliser dans la plupart des positions de grille.

La grille de four entièrement extensible **Luxury-Glide^{MC}** (reportez-vous à la figure 4) vous permet d'éloigner vos aliments du four sans effort. Reportez-vous à la section **Retrait et remise en place des grilles de four Luxury-Glide^{MC}** pour obtenir de plus amples instructions.

Grilles de four Luxury Glide^{MC}

➔ IMPORTANT

Enlevez **TOUTES les grilles** du four avant de commencer un cycle d'autonettoyage. Si les grilles de four demeurent à l'intérieur pendant un cycle de nettoyage, la capacité de glissement des grilles de four **Luxury-Glide^{MC}** peut être affectée et toutes les grilles perdrons leur fini lustré. Nettoyez les grilles de four conformément aux instructions fournies dans la section **Entretien et nettoyage**.

La grille entièrement extensible **Luxury-Glide^{MC}** rend la préparation des aliments plus aisée. Cette grille possède des glissières qui permettent à la grille d'être tirée hors du four sans en toucher les parois.

Retrait et remise en place des grilles de four Luxury-Glide^{MC}

Pour les retirer - Introduisez votre main dans l'ouverture et soulevez le levier de dégagement situé sur la partie avant inférieure de la grille, comme indiqué sur l'illustration de la figure 1.

Tout en tenant le levier de dégagement, tirez la grille à glissière hors du four jusqu'à la position d'arrêt (reportez-vous à la figure 2). De vos deux mains, saisissez les parties supérieure et inférieure de la grille à glissière. À la butée, soulevez légèrement l'avant de la grille et continuez de tirer cette dernière vers l'extérieur du four (reportez-vous à la figure 3). Assurez-vous de bien tenir les parties supérieure et inférieure de la grille lorsque vous la sortez du four ou que vous la manipulez à l'extérieur de ce dernier. Ces parties de la grille se déplacent indépendamment l'une de l'autre et sont difficiles à manipuler, à moins qu'elles ne soient tenues ensemble.

Pour remettre la grille en place - saisissez les parties supérieure et inférieure de la grille à glissière, soulevez la grille et tenez-la entre les parois de la cavité du four. Inclinez l'avant de la grille légèrement vers le haut et faites-la glisser complètement en place. Il se peut que vous deviez exercer une certaine force pour vous assurer que la grille de four est bien enclenchée.

➔ IMPORTANT

Pour éviter d'éventuels dommages au four, ne tentez **PAS** de fermer la porte du four avant que les grilles ne soient entièrement entrées dans la cavité du four.

Grille de four extensible Luxury-Glide^{MC}

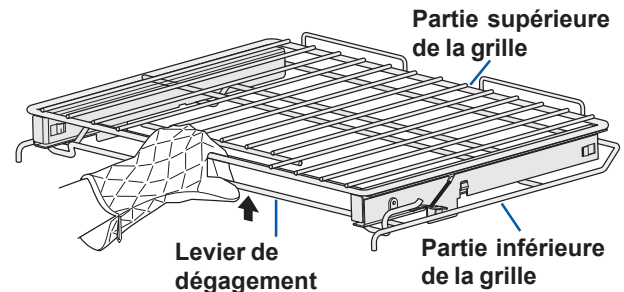


Fig. 1

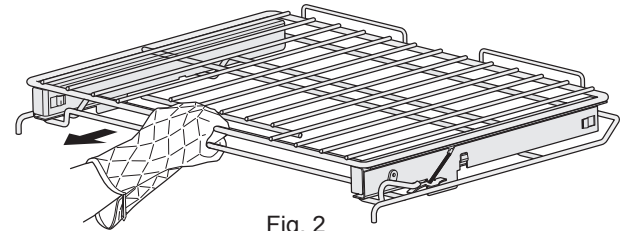


Fig. 2

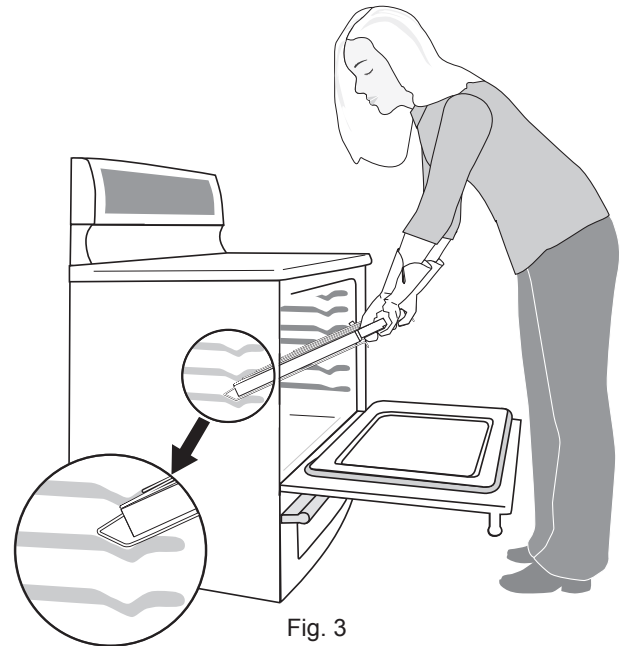
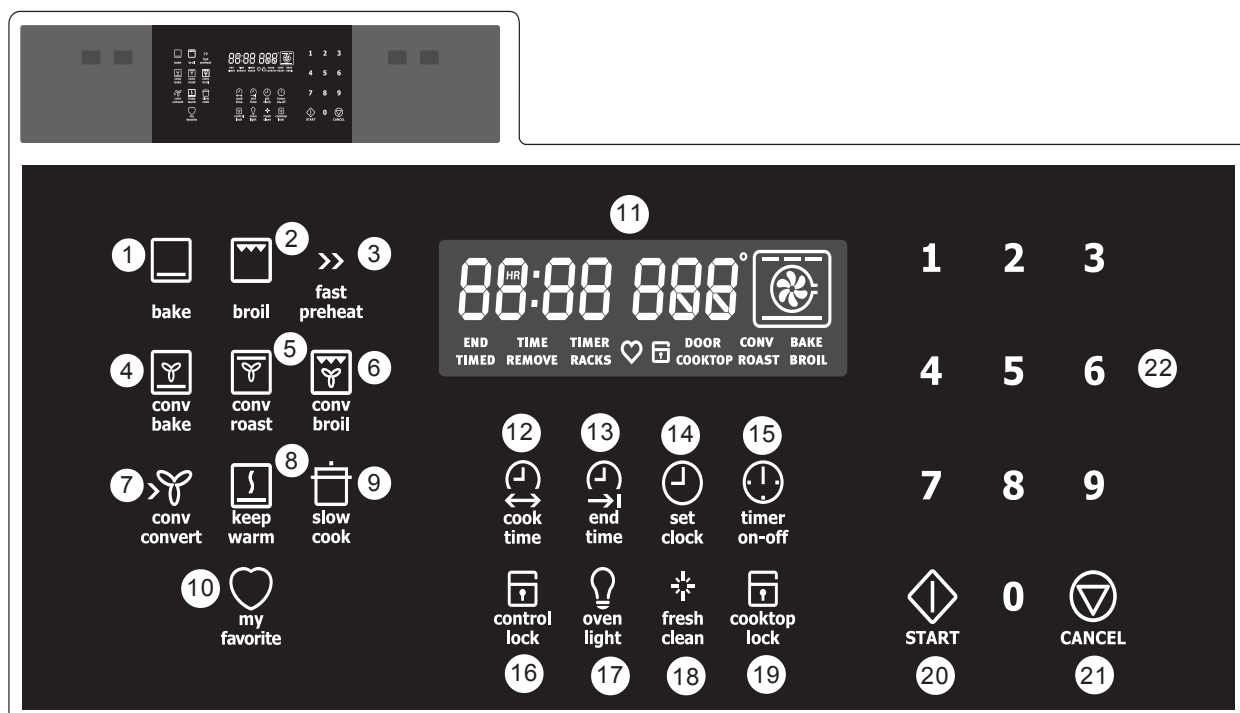


Fig. 3

Touches et affichage du four



1. Cuisson au four
2. Gril
3. Préchauffage rapide
4. Cuisson à convection
5. Rôtissage à convection
6. Gril à convection
7. Conversion à la convection
8. Maintien au chaud
9. Cuisson lente
10. Mes préférences
11. Affichage du four
12. Temps de cuisson
13. Fin de la cuisson
14. Réglage de l'horloge
15. Minuterie du four
16. Verrouillage des commandes
17. Lampe du four
18. Autonettoyage
19. Verrouillage de la table de cuisson
20. Start
21. Annuler
22. Touches numériques

Réglages minimal et maximal des fonctions

Fonction	Temp. min.	Temp. max.
Préchauffage rapide	76 °C / 170 °F	288 °C / 550 °F
Cuisson au four	76 °C / 170 °F	288 °C / 550 °F
Gril	205 °C / 400 °F	288 °C / 550 °F
Cuisson à convection	76 °C / 170 °F	288 °C / 550 °F
Rôtissage à convection	76 °C / 170 °F	288 °C / 550 °F
Gril à convection	205 °C / 400 °F	288 °C / 550 °F
Maintien au chaud	66 °C / 150 °F	88 °C / 190 °F
Cuisson lente	Lo (bas) (108 °C / 225 °F)	Hi (élevé) (135 °C / 275 °F)

Réglages minimal et maximal des fonctions de minuterie

Fonction	Temp. min.	Temp. max.
Minuterie	1 min	23 h 59 min
Horloge 12 heures	1 h	11 h 59 min
Horloge 24 heures	0:00 hr	23 h 59 min
Temps de cuisson 12 heures	1 min	11 h 59 min
Temps de cuisson 24 heures	1 min	23 h 59 min
Fin de la cuisson 12 heures	1 h	12 h 59 min
Fin de la cuisson 24 heures	0:00 h	23 h 59 min
Période de nettoyage	(2 h)	(4 h)

Réglage de l'horloge

Lorsque la cuisinière est branchée pour la première fois ou s'il y a eu interruption de l'alimentation, « 12:00 » **clignote** sur l'afficheur (*figure 1*).



Fig. 1

Pour régler l'horloge (p. ex., 1 h 30) :

Exemple	
Étape	Appuyez sur
1. Appuyez sur set clock (régler l'horloge).	
2. Entrez 130 à l'aide du clavier numérique.	130
3. Appuyez sur START (mise en marche) pour confirmer le réglage.	

REMARQUES

- Assurez-vous que l'horloge indique l'heure **juste** avant d'utiliser le four, particulièrement si vous cuisinez avec des durées de temps de cuisson.
- L'horloge ne peut être réglée lorsque le four est en marche, lorsque la minuterie est active ou pendant l'autonettoyage.
- Si vous entrez une heure non valide, les commandes émettront trois bips (signal sonore d'erreur). Entrez une heure valide et appuyez sur **START** (mise en marche). Si vous appuyez sur **CANCEL** (annuler), l'horloge sera réglé en mode **12:00**.

Changement du mode d'affichage de la température

Par défaut, l'affichage de l'horloge est réglé en mode 12 heures. Il est possible de modifier l'affichage afin que l'heure apparaisse en mode 24 heures. Il est également possible de désactiver l'affichage de l'horloge.

Lorsque l'horloge est désactivée, elle continue tout de même à fonctionner en arrière-plan dans le mode (12 ou 24 heures) qui aura été précédemment sélectionné.

Pour modifier les modes d'affichages de l'horloge :

Exemple	
Étape	Appuyez sur
1. Appuyez sur la touche set clock (régler l'horloge) et maintenez-la enfoncée pendant 6 secondes.	
2. Appuyez sur set clock pour basculer entre les modes « 12 Hr dAY », « 24 Hr dAY » ou « CLO OFF ». Relâchez la touche lorsque le mode souhaité s'affiche (<i>figures 1, 2 et 3</i>).	
3. Appuyez sur START (mise en marche) pour confirmer le réglage.	



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3

REMARQUE

- Le mode d'affichage de l'horloge ne peut être modifié lorsque le four fonctionne ou pendant l'autonettoyage.

Modifier l'affichage de la température du four (°F ou °C)

Par défaut, le tableau de commande est réglé en usine pour afficher les températures du four en Fahrenheit (°F). L'affichage peut être modifié pour indiquer des degrés Fahrenheit ou Celsius (°C).

Pour changer le mode d'affichage de la température :




Exemple	
Étape	Appuyez sur
1. Appuyez sur la touche broil (gril) et maintenez-la enfoncée pendant 6 secondes. Relâchez la touche lorsque « F » ou « C » s'affiche.	
2. Appuyez sur broil pour basculer entre l'affichage de la température en « F » ou en « C ». Relâchez la touche lorsque le mode souhaité s'affiche (<i>figures 1 et 2</i>).	
3. Appuyez sur START (mise en marche) pour accepter le réglage.	



Fig. 1



Fig. 2

REMARQUE

Le mode d'affichage de la température ne peut être modifié lorsque la fonction de cuisson au four ou d'autonettoyage est activée.

Passer de la fonction de cuisson continue à la fonction d'économie d'énergie 12 heures

Le régulateur du four comporte une fonction d'économie d'énergie 12 heures réglée en usine. Ce réglage arrête automatiquement le four s'il est laissé en marche pour plus de 12 heures. Il est possible de passer outre cette fonction.

Pour passer du mode économie d'énergie 12 heures aux réglages de cuisson au four continue :




Exemple	
Étape	Appuyez sur
1. Appuyez sur la touche on-off et maintenez-la enfoncée pendant 6 secondes.	
2. Appuyez sur timer on-off pour choisir entre « 12 Hr OFF » (figure 3) et « StAY On » (figure 4). Relâchez la touche.	
3. Appuyez sur START (mise en marche) pour accepter le réglage.	



Fig. 3



Fig. 4

REMARQUE

Le fait de passer de la fonction de cuisson continue à la fonction d'économie d'énergie 12 heures ne modifie pas le fonctionnement de la table de cuisson.

Réglage du volume de signal sonore

Un signal sonore se fait entendre sur une pression d'une touche et à la fin d'un cycle (**timer**, **cook time** ou **end time**). Le réglage sonore est défini en usine au plus haut niveau (5). Le réglage peut être ajusté pour des niveaux inférieurs de 1 à 5, ou désactivé (OFF).

Pour ajuster le niveau du signal sonore :




Exemple	
Étape	Appuyez sur
1. Appuyez sur end time et maintenez-la enfoncée pendant 6 secondes (AUD s'affiche du côté gauche de la fenêtre d'affichage), puis relâchez la touche.	
2. Pour basculer entre les différents niveaux sonores offerts, appuyez sur a touche end time et maintenez-la enfoncée. Lorsque votre niveau favori s'affiche, relâchez la touche. Le niveau 5 correspond au réglage le plus élevé (<i>figure 1</i>), 1 correspond au réglage le plus faible (<i>figure 2</i>) et AUD OFF (<i>figure 3</i>) coupe le son.	
3. Appuyez sur START (mise en marche) pour accepter le réglage.	



Fig. 1



Fig. 2





Fig. 3

REMARQUES

Lorsque le réglage est défini à **Aud OFF**, les signaux sonores d'erreur demeureront audibles.

Verrouillage de la table de cuisson

Le verrouillage de la table de cuisson en verrouillera les touches de commande. Cette fonction ne **verrouille pas** les commandes de four ni la porte du four. Pour verrouiller les commandes de four, utilisez la fonction de verrouillage des commandes.

Exemple	
Étape	Appuyez sur
Pour activer le verrouillage de la table de cuisson : Appuyez sur la touche cooktop lock et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes. Une fois verrouillé, « cooktop » et une icône de verrou s'afficheront (<i>figure 1</i>). Les quatre fenêtres d'affichage du niveau de puissance de la table de cuisson afficheront « — » (<i>figure 2</i>).	 verrouillage de la table de cuisson
Pour annuler la fonction de verrouillage de la table de cuisson : Appuyez sur la touche cooktop lock et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes. Une fois déverrouillé, « cooktop » et l'icône de verrou disparaîtront.	 verrouillage de la table de cuisson

Si un élément est toujours chaud lorsque le verrouillage de la table de cuisson est activée, « **HE** » s'affiche dans le tableau de commande au lieu de « — » (*figure 3*).



Fig. 1



Fig. 2

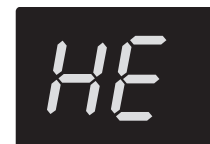


Fig. 3

REMARQUES

- Si la touche de verrouillage de la table de cuisson est enfoncée lorsque cette dernière est active, celle-ci s'éteindra et se verrouillera.
- Si une touche de commande de la table de cuisson est enfoncée lorsque le verrouillage de la table de cuisson est actif, la commande fera entendre un signal sonore d'erreur (trois bips) indiquant que la table de cuisson n'est pas disponible jusqu'à ce que le verrouillage ait été annulé.

Verrouillage des commandes du four

Le verrouillage des commandes permet de verrouiller les commandes du four et la porte du four. Cette fonction **ne verrouillera pas** les commandes de la table de cuisson. Pour verrouiller les commandes de la table de cuisson, utilisez la fonction de verrouillage de

Exemple

Étape	Appuyez sur
-------	-------------

Pour activer le verrouillage des commandes :

Appuyez sur la touche **control lock** et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes. « **door Loc** » s'affichera jusqu'à ce que la porte de four soit verrouillée.

 verrouillage des commandes

Pour annuler le verrouillage des commandes :

Appuyez sur la touche **control lock** (verrouillage des commandes) et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes. Une fois la porte de four déverrouillée, le message « **door Loc** » ne s'affichera plus (*figure 1*).

 verrouillage des commandes



Fig. 1

REMARQUES

- Pour éviter d'endommager le mécanisme de verrouillage de la porte du four, n'essayez pas d'ouvrir ou de fermer celle-ci lorsque le message **door Loc** (verrouillage de la porte) est affiché.
- Si une touche de commande du four est enfoncée lorsque le verrouillage du four est actif, la commande fera entendre un signal sonore d'erreur (trois bips) indiquant que la fonction n'est pas disponible jusqu'à ce que la fonction de verrouillage des commandes ait été désactivée.

Minuterie

Il n'est pas possible d'utiliser la minuterie pour une durée de cuisson ou des temps de préparation d'aliments sans interférer avec un processus de cuisson actif. Lorsque le décompte de la minuterie atteint moins d'une minute, l'affichage montrera le temps restant en seconde. Lorsque la durée programmée s'est écoulée, la minuterie émet des bips, « **00:00** » s'affiche et **timer** clignote dans l'afficheur.



Réglages de la minuterie :

- Temps de réglage minimum : 1 minute
- Temps de réglage maximum : 11 heures 59 minutes

Comment régler la minuterie à 5 minutes :

Exemple

Étape	Appuyez sur
-------	-------------

- | | |
|---|---|
| 1. Appuyez sur la touche timer on-off (minuterie). |  |
| 2. Entrez 5 minutes à l'aide du clavier numérique. | 5 |
| 3. Appuyez sur la touche timer on-off (minuterie). |  |

En tout temps, pour annuler une minuterie active, appuyez sur **timer on-off** (minuterie marche/arrêt).

REMARQUES

- La minuterie **ne fait pas** démarrer ni arrêter la cuisson. La minuterie peut être mise en marche seule ou avec d'autres fonctions du four.
- La minuterie affiche les heures et les minutes jusqu'à ce qu'il ne reste qu'une heure. Lorsqu'il reste moins d'une heure, l'afficheur ne montre que les minutes et les secondes. Lorsqu'il ne reste qu'une minute à écouler, seules les secondes sont affichées.
- Par défaut, si le four et la minuterie sont actifs en même temps, ce sera l'information de la minuterie qui sera affichée. Pour faire afficher momentanément l'information relative à une fonction du four active, appuyez une fois sur la touche de cette fonction.

Préchauffage rapide

Utilisez l'option de préchauffage rapide pour une cuisson sur une seule grille afin que le four supérieur atteigne rapidement la température de cuisson. L'option de préchauffage rapide doit être définie à l'aide de la fonction **bake** (cuisson au four) ou **conv bake** (cuisson à convection). Le préchauffage rapide peut être défini en combinaison avec la fonction **cook time** (durée de cuisson) et la durée de cuisson accompagnée d'une heure de fin de cuisson (**end time**). Les réglages de la température de four suivants s'applique au préchauffage rapide :





- Température d'usine par défaut : 176 °C / 350 °F
- Réglage de préchauffage rapide min. : 77 °C / 170 °F
- Réglage de préchauffage rapide max. : 288 °C / 550 °F



Pour de meilleurs résultats

- **Recommandé pour une cuisson sur une seule grille de four SEULEMENT.** Utilisez les positions de grille 2 ou 3.
- Pour les plats cuisinés à base de pâte, comme les gâteaux, les pâtisseries et le pain, utilisez la fonction de cuisson au four standard pour de meilleurs résultats.

Pour définir le préchauffage rapide en utilisant la température de four par défaut :

Exemple	
Étape	Appuyez sur
1. Appuyez sur bake ou conv bake (cuisson au four ou cuisson par convection).	 ou 
2. Appuyez sur fast preheat (préchauffage rapide).	
3. Appuyez sur START (mise en marche).	

Lorsqu'activé, le four commencera le préchauffage et « **PRE** » s'affichera (figure 1).







Fig. 1

Un signal sonore retentit lorsque le préchauffage du four est terminé. Placez les aliments préparés à l'intérieur du four en utilisant une grille de four **simple**.

Vous pouvez arrêter le préchauffage à tout moment en appuyant sur la touche **CANCEL** (annuler).

Comment définir le préchauffage rapide avec la température de four définie à 218 °C/425 °F :

Exemple	
Étape	Appuyez sur
1. Appuyez sur bake ou conv bake (cuisson au four ou cuisson par convection).	 ou 
2. Entrez 4 2 5 à l'aide des touches numériques.	425
3. Appuyez sur fast preheat (préchauffage rapide).	
4. Appuyez sur START (mise en marche).	

Vous pouvez arrêter le **préchauffage** à tout moment en appuyant sur la touche **CANCEL** (annuler).



REMARQUES

- Le ventilateur de convection **tournera** une fois que le préchauffage aura démarré. Cela est tout à fait normal. Si le préchauffage rapide est défini avec une fonction de cuisson au four, le ventilateur de convection tournera une fois que la température définie pour le four aura été atteinte.
- Pour changer les réglages de la température **après** que le préchauffage a démarré, appuyez sur la touche **bake** (cuisson au four), entrez la température désirée avec le clavier numérique et appuyez sur **START** (mise en marche) pour accepter le changement.
- Pour changer les réglages de temps de cuisson **après** que le préchauffage a démarré, appuyez sur la touche **cooktime** (temps de cuisson), entrez le temps souhaité à l'aide du clavier numérique et appuyez sur **START** (mise en marche) pour accepter le changement.



IMPORTANT

Lorsque le préchauffage du four est terminé, la fonction **fast preheat** (préchauffage rapide) fonctionnera comme s'il était en mode **bake** (cuisson au four) et continuera à cuire tant que la fonction ne sera pas annulée.

Cuisson au four

Utilisez la fonction **bake** (cuisson au four) pour faire cuire la plupart des aliments nécessitant des températures de cuisson normales. Le mode de cuisson peut être programmé avec les options suivantes :

- Préchauffage rapide
- Temps de cuisson ou temps de cuisson avec réglage de fin de cuisson
- Sonde (certains modèles)

Les réglages de température au four suivants s'utilisent avec le mode de cuisson :

- Réglage de cuisson au four par défaut défini en usine : 176 °C / 350 °F
- Réglage de cuisson au four minimum : 77 °C / 170 °F
- Température de cuisson max. : 288 °C / 550 °F

Pour définir le four en mode cuisson au four à la température par défaut définie en usine de 350 °F (176 °C) :



Exemple	
Étape	Appuyez sur
Préchauffez le four au besoin.	
1. Appuyez sur bake (cuisson au four). La température par défaut du four, 350 °F, s'affiche.	
2. Appuyez sur START (mise en marche) (<i>figure 1</i>).	



Fig. 1



Lorsque la cuisson au four est active, le four commence à chauffer. Lorsque le four atteint la température définie, un signal sonore indiquant que le four est prêt retentit.

Vous pouvez arrêter la **cuisson au four** à tout moment, appuyez sur **CANCEL** (annuler).

ATTENTION

- Servez-vous toujours de maniques ou de gants isolants lorsque vous un four qui est en marche. Lors de la cuisson, l'intérieur du four, les grilles et la table de cuisson deviennent assez **chauds** pour causer des brûlures.
- **Ne cuisez jamais d'aliment directement sur la sole du four.** Afin d'éviter d'endommager l'intérieur et les surfaces du four, cuisez toujours les aliments dans le four en utilisant un ustensile placé sur l'une des grilles du four.

Pour définir la cuisson au four avec la température du four définie à 218 °C / 425 °F) :

Exemple	
Étape	Appuyez sur
Préchauffez le four au besoin.	
1. Appuyez sur bake (cuisson au four).	
2. Entrez 4 2 5 à l'aide du clavier numérique	425
3. Appuyez sur START (mise en marche).	

Vous pouvez arrêter la **cuisson au four** à tout moment, appuyez sur **CANCEL** (annuler).

REMARQUES

- Le ventilateur de convection **tournera** une fois que la cuisson au four aura démarré. Cela est tout à fait normal. Le ventilateur s'arrêtera une fois que le four aura atteint la température réglée.
- Il est possible d'ajouter un réglage de **temps de cuisson** à tout moment après le démarrage de la cuisson au four. Reportez-vous à la section sur le **temps de cuisson** pour obtenir les instructions complètes.
- Si la cuisson au four est active sans un réglage de **temps de cuisson**, le four demeurera actif pendant 12 heures avant de s'arrêter automatiquement, à moins qu'il le soit avant. Si vous souhaitez utiliser la cuisson au four pendant plus de 12 heures, reportez-vous à la section « Passer de la fonction de cuisson continue à la fonction d'économie d'énergie 12 heures » pour obtenir des instructions.

Cuisson au four (suite)



Pour de meilleurs résultats

- Lorsque vous utilisez une seule grille, placez cette dernière au centre du four.
- Lorsque vous utilisez une grille de four surbaissée (modèles sélectionnés), placez les aliments en position de grille 2 ou 3 (figure 1).
- Pour obtenir de meilleurs résultats lorsque vous utilisez 2 grilles pour la cuisson de gâteaux, placez ces dernières aux positions 2 et 4 (figure 1). Placez la grille Luxury Glide^{MC} à la position 4.
- Placez les ustensiles de cuisson comme indiqué à la figure 2 lorsque vous cuisez des aliments à l'aide de 2 grilles. Laissez un espace d'au moins 5 cm (2 po) entre les ustensiles pour permettre à l'air de bien circuler.
- Les casseroles au fini foncé ou mat absorbent davantage la chaleur que les casseroles au fini brillant, ce qui peut entraîner le noircissement ou un brunissement excessif des aliments. Il pourrait être nécessaire de réduire la température du four ou la durée de cuisson pour empêcher le brunissement excessif de certains aliments. Les casseroles au fini foncé sont recommandées pour les tartes. Les casseroles au fini brillant sont recommandées pour les gâteaux, les biscuits et les muffins.
- Pour les plats cuisinés à base de pâte, comme les gâteaux, les pâtisseries et le pain, utilisez la fonction de cuisson au four standard pour de meilleurs résultats.

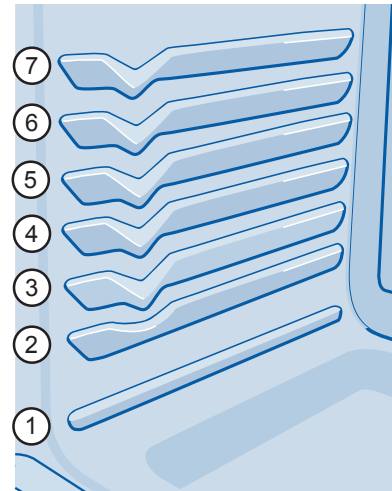


Fig. 1

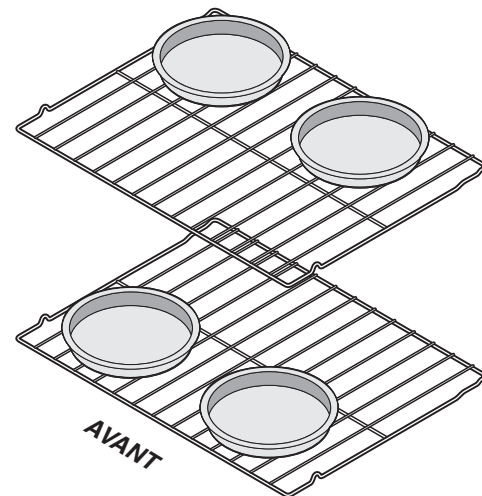


Fig. 2

Temps de cuisson

La fonction cook time (temps de cuisson) est utilisée lorsqu'une recette exige une température et un temps de cuisson précis. Le respect du temps de cuisson suggéré pour la recette peut aider à obtenir des résultats optimaux.

La durée maximale de cuisson est de 11 heures et 59 minutes. Les instructions de temps de cuisson peuvent être programmées avec les options suivantes :

- Cuisson au four
- Cuisson à convection
- Rôtissage à convection
- Cuisson lente
- Maintien au chaud
- Préchauffage rapide
- Mes préférences

Pour cuire pendant 30 minutes selon le réglage par défaut de la température du four 350 °F (176 °C) :





Exemple	
Étape	Appuyez sur
Préchauffez le four au besoin.	
1. Appuyez sur cook time (temps de cuisson).	
2. Entrez 30 à l'aide du clavier numérique.	30
3. Appuyez sur START (mise en marche).	
4. Appuyez sur la touche bake (cuisson au four).	
5. Appuyez sur la touche START (mise en marche) (figure 1).	



Fig. 1

Une fois actif, l'affichage du four montrera « TIMED » et « BAKE » (figure 1). Le four cuira à la température définie pendant 30 minutes, puis il s'éteindra automatiquement.

Lorsque le temps de cuisson est écoulé :

« **End** » s'affichera dans la fenêtre et le four s'arrêtera automatiquement (figure 2). Le tableau de commande émet 3 bips toutes les 30 secondes jusqu'à ce que la touche **CANCEL** soit enfoncée.



Fig. 2

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment en appuyant sur la touche **CANCEL** (annuler).

AVERTISSEMENT

DANGER D'EMPOISONNEMENT ALIMENTAIRE. Ne laissez pas la nourriture reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson. Vous risqueriez d'être malade ou de subir un empoisonnement alimentaire.

REMARQUES

- Lorsque vous avez défini une durée de cuisson, appuyez sur la touche **cook time** une fois pour afficher pendant quelques instants la durée de cuisson restante, le cas échéant.
- Lorsque vous cuisinez avec les réglages de temps de cuisson (cook time), ce dernier peut être supprimé à tout moment en inscrivant un nouveau temps de cuisson de **0:00**.
- Les réglages de la fonction **cook time** (temps de cuisson) ne peuvent pas être utilisés lorsque vous effectuez une cuisson au gril ou lorsque vous utilisez la fonction d'autonettoyage.

Utilisation de la fonction temps de cuisson avec fin de la cuisson

Il est aussi avantageux d'utiliser les fonctions temps de cuisson et fin de la cuisson combinées que la fonction temps de cuisson seule, à l'exception que la combinaison des fonctions permet de programmer exactement le début et la fin de la cuisson.

Les fonctions de temps de cuisson et fin de la cuisson peuvent être programmées avec les options suivantes :

- Cuisson au four
- Cuisson à convection
- Rôtissage à convection
- Cuisson lente
- Maintien au chaud

▶ IMPORTANT

Avant de définir les instructions de **fin de cuisson**, assurez-vous que l'heure définie est la bonne.

Pour programmer le four pour qu'il effectue une cuisson au four à 375 °F (191 °C) pendant 50 minutes, puis pour qu'il s'arrête automatiquement à 5 h 30 :

Exemple







Étape	Appuyez sur
1. Appuyez sur cook time (temps de cuisson).	
2. Entrez 50 minutes à l'aide des touches numériques.	50
3. Appuyez sur START (mise en marche).	
4. Appuyez sur la touche END TIME (fin de la cuisson).	
5. Entrez 530 à l'aide des touches numériques.	530
6. Appuyez sur la touche START (mise en marche).	
7. Appuyez sur BAKE (cuisson au four) (<i>figure 1</i>).	
8. Entrez 375 à l'aide des touches numériques.	375
9. Appuyez sur START (mise en marche) pour activer la fonction.	



Fig. 1

Une fois que vous avez appuyé sur **START** (mise en marche), le four calculera l'heure de mise en marche différée. Une fois que l'heure de mise en marche différée est dépassée, le four se mettra en marche automatiquement et chauffera à la température définie. Le four continuera à maintenir cette température pendant la durée de cuisson définie jusqu'à atteindre la fin de la cuisson.

Lorsque le temps de cuisson est écoulé :

« **End** » (fin) s'affiche dans la fenêtre et le four s'éteint automatiquement (*figure 2*). Le tableau de commande émettra 3 bips toutes les 30 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur **CANCEL** (annuler).



Fig. 2

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment en appuyant sur la touche **CANCEL** (annuler).

⚠ ATTENTION

Soyez prudent lorsque vous préparez des aliments avec les fonctions **cook time** ou **end time**. Les aliments qui se gâtent facilement comme le lait, les œufs, le poisson, la viande et la volaille doivent d'abord être refroidis au réfrigérateur. Même s'ils sont froids, ils ne doivent pas être placés dans le four plus d'une heure avant le début de la cuisson et ils doivent être retirés rapidement du four une fois la cuisson terminée.

💬 REMARQUES

- Vous pouvez régler une **heure de fin** avec la fonction **fresh clean** (nettoyage). Reportez-vous à la section sur l'autonettoyage pour obtenir des détails sur la manière de sélectionner les différentes durées de cycle de nettoyage.
- Le réglage **end time** peut être ajouté aux fonctions **fast preheat** (préchauffage rapide), **conv bake** (cuisson à convection) ou **conv convert** (conversion à la convection). Il n'est pas possible d'ajouter un réglage **end time** à une cuisson au gril.
- Lorsque la fonction **end time** (fin de cuisson) est activée et que la cuisson a commencé, appuyez une fois sur **cook time** (temps de cuisson) pour afficher la durée de cuisson restante.

Gril

Utilisez le mode de cuisson au gril pour cuire des viandes qui nécessitent une exposition directe à la chaleur radiante et obtenir des résultats de brunissement optimaux.

Les réglages de température du four suivants s'appliquent au mode de cuisson au gril :

- Température d'usine par défaut : **288 °C / 550 °F**
- Température min. de cuisson au gril : **205 °C / 400 °F**
- Température max. de cuisson au gril : **288 °C / 550 °F**



AVERTISSEMENT

Si un feu se déclenche dans le four, **fermez la porte de ce dernier**. Si le feu continue, jetez-y du bicarbonate de soude ou servez-vous d'un extincteur. **Ne jetez pas** d'eau ni de farine sur le feu. La farine peut provoquer une explosion et l'eau peut propager un feu de friture et causer des blessures.



ATTENTION

- **Servez-vous toujours de maniques ou de gants isolants** lorsque vous cuisinez avec un four chaud. Lors de la cuisson au gril, l'intérieur du four, les grilles et la table de cuisson deviennent assez **chauds** pour causer des brûlures.
- **Ne vous servez pas** de la lèchefrite sans sa grille.
- **Ne couvrez pas** la lèchefrite ni sa grille avec du papier d'aluminium. La graisse ainsi exposée pourrait prendre feu.
- Pour empêcher l'aliment de toucher à l'élément du gril et pour éviter les éclaboussures, **n'utilisez pas** la grille de rôtissage pendant la cuisson au gril.



Pour de meilleurs résultats

- Pour brunir les aliments de façon optimale, laissez le four préchauffer pendant **5 à 6 minutes** avant de placer la viande dans le four.
- Pour éviter de brûler la nourriture, observez-la attentivement pendant qu'elle grille et tournez la viande au besoin.
- Utilisez les casseroles et les positions de grille recommandées pour chaque type et quantité de viande préparé. *Consultez le tableau de cuisson au gril à la page suivante.*

Pour programmer la cuisson au gril selon le réglage de la température par défaut définie en usine et établie à 550 °F / 288 °C :

Exemple

Étape	Appuyez sur
1. Placez la grille dans la lèchefrite, puis placez la nourriture sur la grille. Assurez-vous de respecter tous les avertissements et toutes les mises en garde.	
2. Placez la grille de four intérieure selon les recommandations de position de grille. <i>Reportez-vous aux figures 3 et 4 à la page suivante.</i> Assurez-vous de placer la casserole contenant la viande directement sous l'élément du gril. Laissez la porte du four légèrement entrouverte (environ 10 cm [4 po]) en position gril. <i>Reportez-vous à la figure 2 à la page suivante.</i>	
3. Appuyez sur broil (cuisson au gril).	
4. Appuyez sur START (mise en marche).	
5. Tournez la viande quand la cuisson souhaitée est atteinte du premier côté.	



Fig. 1

Une fois activé, le four affiche « BROIL » (*figure 1*) et cuit au grill à la température définie jusqu'à annulation.

Vous pouvez arrêter le mode gril à tout moment en appuyant sur **CANCEL** (annuler).

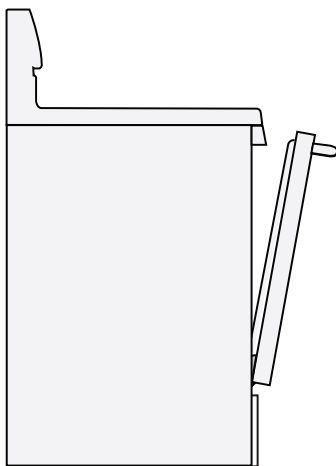
Cuisson au grill (suite)

La grille de la lèche-frite est munie de fentes qui permettent à la graisse et au gras des viandes de s'écouler dans la lèche-frite. Placez la viande préparée sur la grille, puis mettez cette dernière sur la lèche-frite, comme indiqué sur la *figure 1*.

Durées recommandées pour la cuisson au grill

Servez-vous du tableau de cuisson au grill (*figure 4*) afin de connaître les durées approximatives recommandées pour la cuisson au grill de divers types de viande. Augmentez ou diminuez ces durées, ou changez la position de la grille pour obtenir le degré de cuisson désiré.

Si l'aliment que vous désirez cuire au grill ne se trouve pas dans le tableau, suivez les instructions fournies dans votre recette et surveillez la cuisson de près.



Porte de four en position de cuisson sur le grill

Fig. 1

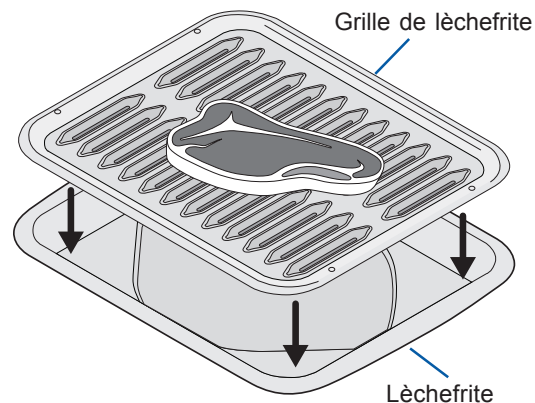


Fig. 2

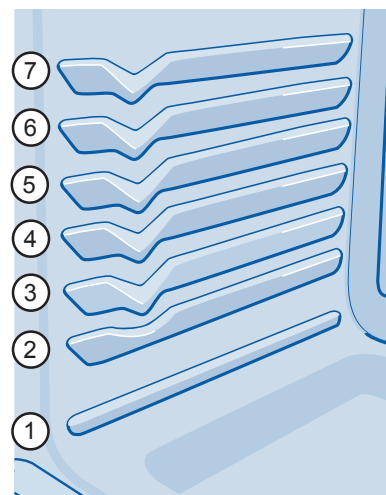


Fig. 3

Tableau de cuisson au grill

Aliments	Position de la grille	Réglage	Temps de cuisson en minutes		Cuisson
			1 ^{er} côté	2 ^e côté	
Steak de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	5 ^e ou 7 ^{e*}	288 °C (550 °F)	6	4	À point
Steak de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	6 ^e ou 7 ^{e*}	288 °C (550 °F)	7	5	À point-bien cuit
Steak de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	6 ^e ou 7 ^{e*}	288 °C (550 °F)	8	7	Bien cuit
Côtelettes de porc de 2 cm (3/4 po) d'épais.	6 ^e	288 °C (550 °F)	8	6	Bien cuit
Poulet, avec os	5 ^e	232 °C (450 °F)	20	10	Bien cuit
Poulet, désossé	6 ^e	232 °C (450 °F)	8	6	Bien cuit
Poisson	6 ^e	288 °F (550 °F)	13	s. o.	Bien cuit
Crevettes	5 ^e	288 °C (550 °F)	5	s. o.	Bien cuit
Galette de bœuf haché de 2,5 cm (1 po) d'épais.	7 ^{e*}	288 °C (550 °F)	9	7	À point
Galette de bœuf haché de 2,5 cm (1 po) d'épais.	6 ^e	288 °C (550 °F)	10	8	Bien cuit

*Servez-vous de la grille de four surbaissée lorsque vous utilisez la position 7.

Fig. 4

Cuisson à convection

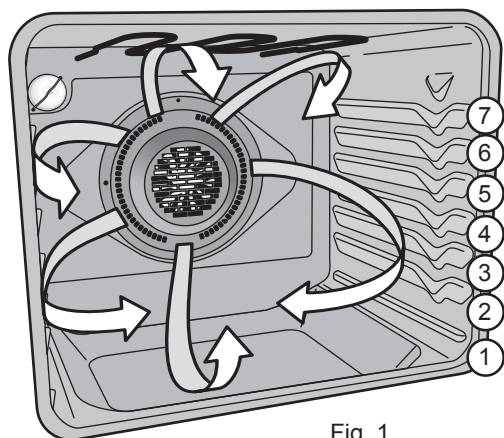


Fig. 1

La cuisson à convection utilise un ventilateur pour faire circuler la chaleur dans le four de façon uniforme et continue (figure 1). Cette distribution améliorée de la chaleur permet d'obtenir une cuisson uniforme ainsi que d'excellents résultats. La durée de cuisson sur plusieurs grilles peut être légèrement plus longue pour certains types d'aliment, mais globalement vous économiserez tout de même du temps.

Servez-vous du mode de cuisson à convection seulement lorsque les instructions de votre recette ont été écrites spécialement pour ce mode.

Si les instructions de votre recette ont été écrites pour la cuisson standard et que vous désirez vous servir de la cuisson à convection, suivez les instructions de l'option de **conversion à la convection**. L'option de conversion à la convection ajustera automatiquement la température du four pour que la cuisson à convection fournisse le meilleur résultat possible.

Avantages de la cuisson à convection :

- Offre des performances supérieures lorsque vous faites de la cuisson à plusieurs grilles.
- Les aliments cuisent uniformément.
- Aucun ustensile de cuisson spécial n'est requis.

Le mode de cuisson à convection peut être programmé avec les options suivantes :

- Conversion à la convection
- Préchauffage rapide
- Réglage du temps de cuisson ou temps de cuisson avec fin de la cuisson

Les réglages de température suivants s'utilisent avec le mode de cuisson à convection :

- Réglage par défaut établi en usine : 350 °F (176 °C)
- Température de cuisson min. : 76°C (170°F)
- Température de cuisson au four max. : 288 °C (550 °F)

Pour programmer la cuisson à convection selon le réglage de la température par défaut définie en usine et établie à 350 °F (176 °C) :

Exemple	
Étape	Appuyez sur
Préchauffez le four au besoin.	
1. Appuyez sur conv bake (cuisson à convection).	
2. Appuyez sur START (mise en marche).	

Lorsqu'activé, « conv bake » (cuisson à convection) figure 2) apparaîtra sur l'affichage des commandes et le four commencera à chauffer. Une fois que le four a atteint la température définie, un signal sonore indiquant que le four est prêt retentit.



Fig. 2

Pour arrêter la cuisson à convection à tout moment, appuyez sur **CANCEL** (annuler).

Cuisson à convection (suite)



Pour de meilleurs résultats

- Lorsque vous utilisez une seule grille, placez cette dernière au centre du four.
- Pour obtenir des résultats de cuisson optimaux, nous vous recommandons de préchauffer le four lorsque vous préparez des aliments comme des petits gâteaux, des biscuits et du pain.
- Les biscuits et les petits pains devraient être cuits sur des ustensiles sans rebords ou à rebords très bas pour permettre à l'air chaud de circuler autour des aliments.
- Les aliments placés sur des ustensiles foncés cuiront plus rapidement.
- Pour obtenir de meilleurs résultats lorsque vous utilisez 2 grilles pour la cuisson de gâteaux, placez ces dernières aux positions 2 et 4 (*figure 1*). Placez la grille Luxury Glide^{MC} à la position 4.
- Placez les ustensiles de cuisson comme indiqué à la figure 2 lorsque vous cuisez des aliments à l'aide de 2 grilles. Laissez un espace d'au moins 5 cm (2 po) entre les ustensiles pour permettre à l'air de bien circuler.

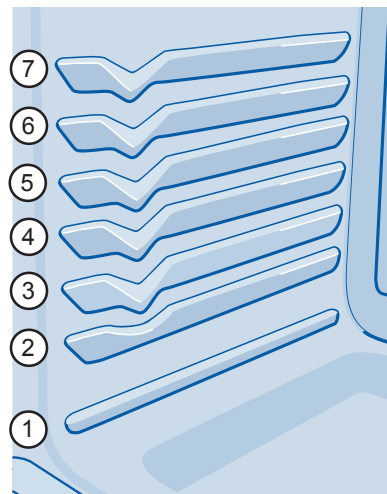


Fig. 1

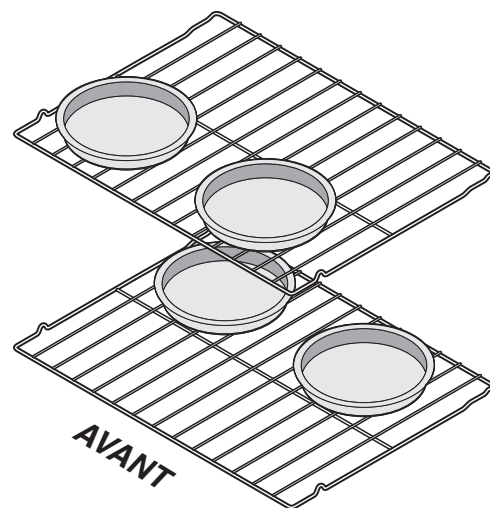


Fig. 2

Conversion à la convection

La fonction de conversion à la convection vous permet de convertir une recette à cuisson normale en une recette à cuisson à convection. Le tableau de commande utilise les réglages de cuisson standard de la recette afin de calculer une température inférieure pour la cuisson à convection. L'option de conversion à la convection doit être utilisée avec le mode conv bake (cuisson à convection). Il est possible de programmer la conversion à la convection avec des instructions de temps de cuisson ou de fin de cuisson.

Avantages de la conversion à la convection :

- Offre des performances supérieures lorsque vous faites de la cuisson à plusieurs grilles.
- Certains aliments cuisent plus rapidement, ce qui vous permet d'économiser temps et énergie.
- Aucun ustensile de cuisson spécial n'est requis.

Pour programmer la cuisson à convection selon le réglage de la température par défaut définie en usine et établie à 350 °F (176 °C) :



Exemple	
Étape	Appuyez sur
1. Appuyez sur conv bake (cuisson à convection).	
2. Appuyez sur conv convert (conversion à la convection).	



Fig. 1

Lorsqu'activé, « CONV BAKE » (figure 1) apparaîtra sur l'affichage des commandes et le four commencera à chauffer. Une fois que le four a atteint la température définie, un signal sonore indiquant que le four est prêt retentit.

Pour arrêter la cuisson à convection à tout moment, appuyez sur **CANCEL** (annuler).

REMARQUES

- Lors de l'utilisation de la fonction de **conversion à la convection**, la réduction de temps peut varier en fonction de la température du four.
- **La conversion à la convection réduit les températures d'origine de 14 °C (25 °F).**
- La fonction de conversion à la convection fonctionnera mieux si le **temps de cuisson** est définie à 20 minutes ou plus. Si le temps de cuisson est inférieur à 20 minutes, la fonction n'affichera pas de message « CF » (vérifier les aliments).

Pour définir la conversion à la convection pendant 30 minutes à une température de 375 °F (191 °C) :

Exemple	
Étape	Appuyez sur
1. Appuyez sur cook time (temps de cuisson).	
2. Entrez 30 à l'aide des touches numériques.	30
3. Appuyez sur START (mise en marche).	
4. Appuyez sur conv bake (cuisson à convection).	
5. Entrez 375 à l'aide du clavier numérique.	375
6. Appuyez sur conv convert (conversion à la convection).	

Lorsque la fonction conversion à la convection est utilisée avec les réglages cook time ou end time, « CF » (check food) pour indiquer que le temps de cuisson a atteint 75 % et qu'il faut vérifier l'état de la nourriture (figure 2). À ce moment, le tableau de commande du four émet un long signal sonore à intervalles réguliers jusqu'à ce que la cuisson minutée soit terminée ou que la conversion à la convection soit annulée.

Vous pouvez arrêter la cuisson à convection à tout moment en appuyant sur **CANCEL** (annuler).



Fig. 2





Pour de meilleurs résultats

- Lorsque vous cuisez des aliments avec une seule grille, utilisez les positions de grille 2 ou 3. Si vous utilisez 2 grilles, placez les grilles aux positions 2 et 5. Pour une cuisson avec 3 grilles, placez les grilles aux positions 2, 3 et 5.
- Pour obtenir des résultats de cuisson optimaux, nous vous recommandons de préchauffer le four lorsque vous préparez des aliments comme des petits gâteaux, des biscuits et du pain.
- Les biscuits et les petits pains devraient être cuits sur des ustensiles sans rebords ou à rebords très bas pour permettre à l'air chaud de circuler autour des aliments.
- Les aliments placés sur des ustensiles foncés cuiront plus rapidement.
- Si vous placez plusieurs plats dans le four, disposez-les de manière à laisser un espace libre de 5 à 10 cm (2 à 4 po) entre les plats pour permettre une bonne circulation d'air.

Gril à convection

Utilisez le mode de cuisson au gril à convection pour cuire des viandes plus épaisses qui nécessitent une exposition directe à la chaleur radiante et le ventilateur de convection pour obtenir des résultats de brunissage optimaux.

Pour programmer la cuisson au gril à convection à la température de four par défaut de 550 °F (288 °C) :

Exemple	
Étape	Appuyez sur
1. Appuyez sur la touche conv broil (gril à convection).	
2. Appuyez sur START (mise en marche) pour accepter le réglage.	

Le ventilateur de convection commencera à fonctionner dès l'activation de la fonction de cuisson au grill à convection.

Vous pouvez arrêter la cuisson au gril à tout moment en appuyant sur **CANCEL** (annuler).



Pour de meilleurs résultats

- Assurez-vous de suivre les instructions relatives aux lèchefrites et grilles de lèchefrite, ainsi que les directives de positionnement des grilles de four de la section « **Gril** » du guide d'utilisation.
- Étant donné que la fonction de **cuisson au gril à convection** cuit les aliments plus rapidement, réduisez le temps de cuisson de la recette de 25 % (vérifiez la nourriture à ce moment). Au besoin, augmentez la durée de cuisson jusqu'à ce que vous obteniez la cuisson désirée.
- **Fermez la porte du four** durant l'utilisation du gril à convection.

Rôtissage à convection

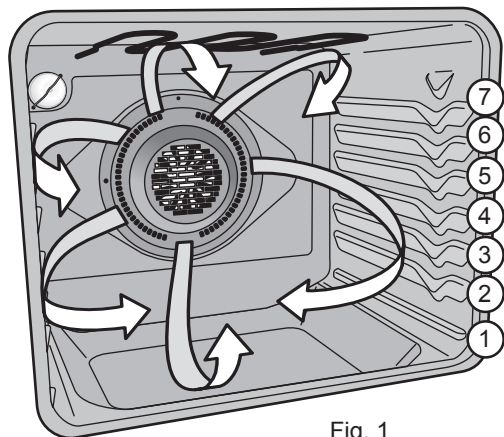


Fig. 1

Fonctionnement du rôtissage à convection

Le rôtissage à convection (conv) combine un programme de cuisson standard à l'utilisation du ventilateur et de l'élément de convection pour rôtir rapidement les viandes et la volaille. L'air chaud circule autour de la viande de tous les côtés, emprisonnant jus et saveurs. Les viandes cuites au moyen de ce mode sont croustillantes et dorées à l'extérieur tout en restant tendres à l'intérieur. Il n'est pas nécessaire de diminuer la température du four lorsque vous utilisez le mode de rôtissage à convection.

Le mode de rôtissage à convection peut être programmé avec les options suivantes :

- Temps de cuisson
- Temps de cuisson avec fin de la cuisson

Les réglages de la température de four suivants s'applique au rôtissage à convection :

- Température d'usine par défaut : 350 °F/176 °C
- Réglage min. de conversion à la convection : 76 °C/170°F
- Réglage max. de conversion à la convection : 288 °C/550 °F

Avantages du rôtissage à convection :

- Offre des performances supérieures lorsque vous faites de la cuisson à plusieurs grilles.
- Certains aliments cuisent plus rapidement, ce qui vous permet d'économiser temps et énergie.

Pour programmer la cuisson à convection selon le réglage de la température par défaut définie en usine et établie à 350 °F/176 °C:

Exemple	
Étape	Appuyez sur
1. Appuyez sur CONV ROAST (rôtissage à convection).	
2. Appuyez sur START (mise en marche)	

Lorsqu'activé, « **CONV ROAST** » (figure 2) apparaîtra sur l'affichage des commandes et le four commencera à chauffer. Une fois que le four a atteint la température définie, un signal sonore indiquant que le four est prêt retentit.



Fig. 2

Pour arrêter le rôtissage à convection à tout moment, appuyez sur **CANCEL** (annuler).



Pour de meilleurs résultats

- Pour la plupart des viandes et la volaille, il ne sera pas nécessaire de préchauffer pour le rôtissage à convection.
- Placez les aliments sur la grille en position 1, 2 ou 3, en conservant la nourriture au centre de la cavité du four (reportez-vous à la figure 1).
- Étant donné que la fonction de **cuisson au grill à convection** cuit les aliments plus rapidement, réduisez le temps de cuisson de la recette de 25 % (vérifiez la nourriture à ce moment). Au besoin, augmentez la durée de cuisson jusqu'à ce que vous obteniez la cuisson désirée.
- Placez la nourriture en utilisant les positions de grille recommandées pour le type d'aliment préparé.
- Assurez-vous de bien suivre les recommandations de votre recette concernant la température et le temps de cuisson. Reportez-vous aux recommandations sur le rôtissage à convection pour obtenir des renseignements supplémentaires. Consultez la figure 2 à la page suivante.
- Ne recouvrez pas la nourriture lorsque vous la rôtissez à sec. Cela empêchera la viande de brunir correctement.

Rôtissage à convection (suite)

Lorsque vous préparez de la viande pour le rôtissage à convection, vous devez utiliser la lèchefrite et sa grille. La lèchefrite recueille les écoulements de graisse et sa grille prévient les éclaboussures.

1. Placez la grille de four à la position la plus basse ou celle immédiatement au-dessus.
2. Placez la grille dans la lèchefrite.
3. Assurez-vous que la grille est solidement fixée sur la lèchefrite. **Ne vous servez pas** de la lèchefrite sans sa grille. **Ne recouvrez pas** de papier d'aluminium la grille de la lèchefrite.
4. Placez la viande (côté gras vers le haut) sur la grille (*figure 1*). Placez le plat préparé sur la grille de four et faites glisser le tout dans le four.

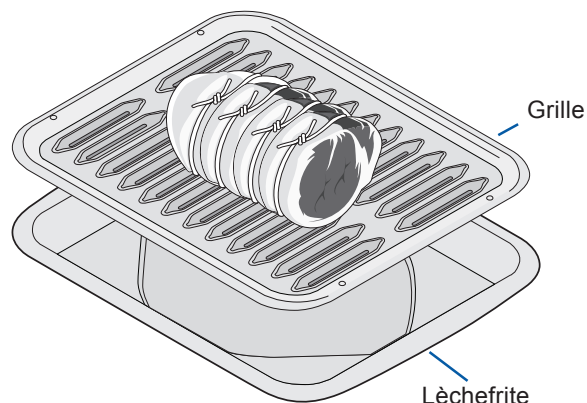


Fig. 1

Suggestions de réglage de rôtissage à convection

Viande	Poids	Temp. du four	Temp. interne	Minute par 0,45 kg (1 lb)	
Bœuf	Rôti de bœuf de première qualité	de 1,8 à 2,7 kg (de 4 à 6 lb)	180 °C / 350 °F	*	25 à 30
	Rôti de faux-filet	de 1,8 à 2,7 kg (de 4 à 6 lb)	180 °C / 350 °F	*	25 à 30
	Rôti de filet	de 0,9 à 1,4 kg (de 2 à 3 lb)	200 °C / 400 °F	*	15 à 25
Volaille	Dinde entière**	de 4,5 à 6 kg (de 12 à 16 lb)	160 °C / 325 °F	80 °C / 180 °F	8 à 10
	Dinde entière**	de 6 à 7,5 kg (de 16 à 20 lb)	160 °C / 325 °F	80 °C / 180 °F	10 à 15
	Dinde entière**	de 7,5 à 9 kg (de 20 à 24 lb)	160 °C / 325 °F	80 °C / 180 °F	12 à 16
	Poulet	de 1,4 à 1,8 kg (de 3 à 4 lb)	de 180 à 190 °C (350 à 375 °F)	80 °C / 180 °F	12 à 16
Porc	Rôti de jambon frais	de 1,8 à 2,7 kg (de 4 à 6 lb)	160 °C / 325 °F	70 °C / 160 °F	30 à 40
	Rôti de palette	de 1,8 à 2,7 kg (de 4 à 6 lb)	160 °C / 325 °F	70 °C / 160 °F	20 à 30
	Longe	de 1,4 à 1,8 kg (de 3 à 4 lb)	160 °C / 325 °F	70 °C / 160 °F	20 à 25
	Jambon précuit	de 2,3 à 3,2 kg (de 5 à 7 lb)	160 °C / 325 °F	70 °C / 160 °F	30 à 40

Fig. 2

* Pour le bœuf : *medium* 70 °C / 160 °F, *bien cuit* 77 °C / 170 °F.

** La dinde farcie nécessite du temps de rôtissage additionnel. Protégez les pattes et la poitrine avec un papier d'aluminium pour empêcher le brunissage et le séchage excessifs de la peau.

Maintien au chaud

Utilisez la fonction de maintien au chaud pour conserver la chaleur des aliments. La fonction de maintien au chaud peut être programmée avec les options suivantes :

- Temps de cuisson
- Temps de cuisson avec fin de la cuisson

Les réglages de température suivants s'utilisent avec la fonction de maintien au chaud :

- Température réglée automatiquement (par défaut) : 170 °F / 76°C
- Température de maintien au chaud min. : 66 °C / 150 °F
- Température de maintien au chaud max. : 88 °C / 190 °F



AVERTISSEMENT

- **DANGER D'EMPOISONNEMENT ALIMENTAIRE. Ne laissez pas la nourriture reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson. Le non-respect de cette précaution peut favoriser la prolifération de bactéries et causer des empoisonnements alimentaires ou rendre malade.**
- Pour empêcher l'aliment de toucher à l'élément du gril et pour éviter les éclaboussures, **n'utilisez pas** la grille de rôtissage pendant la cuisson au gril.

Exemple

Étape	Appuyez sur
1. Appuyez sur KEEP WARM (maintien au chaud).	
2. Appuyez sur START (mise en marche).	

Pour programmer le maintien au chaud à un réglage de 150 °F :

Exemple

Étape	Appuyez sur
1. Appuyez sur KEEP WARM (maintien au chaud).	
2. Entrez 150 à l'aide des touches numériques.	150
3. Appuyez sur START (mise en marche).	

Si vous désirez changer la durée de cuisson, sélectionnez les touches **cook time** (temps de cuisson) ou **end time** (fin de la cuisson) au besoin pour effectuer les changements.

Pour arrêter le maintien au chaud à tout moment, appuyez sur **CANCEL** (annuler).

Cuisson lente

La fonction de cuisson lente est utilisée pour cuire des aliments en utilisant des températures plus basses. Les résultats de cuisson seront très similaires à ceux d'une mijoteuse. Ce mode est idéal pour rôtir le bœuf, le porc et la volaille.

Le mode de cuisson lente peut être programmé avec les options suivantes :

- Temps de cuisson
- Temps de cuisson avec fin de la cuisson

Les réglages de température suivants s'utilisent avec le mode de cuisson lente :

- High (élevé) : 134 °C / 275 °F pour une cuisson allant de 4 à 5 heures
- Low (bas) : 108 °C / 225 °F pour une cuisson allant de 8 à 9 heures



Pour de meilleurs résultats

- Faites décongeler complètement tous les aliments surgelés avant de les faire cuire.
- Si vous utilisez une seule grille de four, placez-la à la position 2 ou 3.
- Lorsque vous faites la cuisson de plusieurs plats, placez plusieurs grilles selon la taille des ustensiles de cuisine utilisés.
- Ajoutez la crème ou les sauces fromagées durant la dernière heure de cuisson.
- **N'ouvrez pas la porte du four trop souvent** et ne la laissez pas ouverte pour vérifier la cuisson des aliments. Plus il y a de perte de chaleur, plus la cuisson des aliments est longue.
- Couvrez les aliments pour qu'ils restent tendres, ou utilisez un couvercle non hermétique ou muni d'ouvertures d'aération pour les faire brunir ou les rendre croustillants.
- Les rôtis peuvent rester à découvert si vous désirez qu'ils brunissent. La durée de cuisson varie selon le poids, la teneur en graisse, les os et la forme du rôti.
- Le préchauffage du four n'est pas nécessaire.

Pour définir une cuisson lente avec un réglage bas :



Exemple	
Étape	Appuyez sur
1. Disposez les grilles et les ustensiles dans le four. Fermez la porte du four.	
2. Appuyez sur la touche slow cook (cuisson lente). Hi apparaîtra dans l'affichage du four, indiquant ainsi que le réglage par défaut s'applique à HIGH (élevé) (figure 1). Si vous avez besoin d'un réglage bas, appuyez sur slow cook de nouveau pour sélectionner le paramètre Lo (bas) (figure 2), puis relâchez la touche.	
3. Appuyez sur START (mise en marche).	



Fig. 1



Fig. 2

Vous pouvez arrêter la **cuisson lente** à tout moment en appuyant sur la touche **CANCEL** (annuler).

Pour ajouter ou modifier des réglages après le début de cette cuisson lente :

- Appuyez sur la touche **slow cook** (cuisson lente). Pour modifier le réglage, appuyez sur la touche **slow cook** de nouveau pour basculer entre Hi ou Lo, puis relâchez-la. Appuyez sur **START** (mise en marche) pour accepter la modification.
- Si vous désirez changer la durée de cuisson, sélectionnez les touches **COOK TIME** (temps de cuisson) ou **END TIME** (fin de la cuisson) au besoin pour effectuer les changements nécessaires.



REMARQUE







La cuisson lente des viandes peut leur donner une couleur foncée à l'extérieur. Ceci est normal.

Mes préférences



Il est possible d'utiliser la fonction **my favorite** (mes préférences) pour enregistrer et rappeler les réglages de vos recettes préférées. Cette fonction ne peut enregistrer et se rappeler que d'une seule recette à la fois.



La fonction My favorite (mes favoris) peut être utilisée avec les fonctions **bake** (cuisson au four), **cook time** (temps de cuisson), **conv bake** (cuisson à convection), **conv roast** (rôtissage à convection) et **keep warm** (maintien au chaud). Elle ne peut être utilisée avec aucune autre fonction, y compris les fonctions de fin de cuisson, de cuisson au gril et d'autonettoyage.

Pour enregistrer les paramètres de vos recettes préférés (l'exemple suivant s'applique à une cuisson de 30 minutes à une température de 163 °C ou 325 °F) :

Exemple	
Étape	Appuyez sur
1. Appuyez sur cook time (temps de cuisson).	
2. Entrez 30 minutes à l'aide des touches numériques.	30
3. Appuyez sur START (mise en marche).	
4. Appuyez sur bake (cuisson au four).	
5. Entrez la température de four 325 à l'aide des touches numériques.	325
6. Appuyez sur la touche START (mise en marche).	
7. Pour stocker, appuyez sur la touche my favorite et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes.	
Si à ce moment vous ne souhaitez pas lancer le four avec la recette nouvellement enregistrée, assurez-vous d'appuyer sur CANCEL (annuler).	

Pour utiliser un réglage de recette favorite enregistrée :

Exemple	
Étape	Appuyez sur
1. Appuyez sur my favorite (mes préférences). L'icône de préférence apparaîtra dans l'affichage (<i>figure 1</i>).	
2. Appuyez sur START (mise en marche).	

Exemple	
Étape	Appuyez sur
1. Appuyez sur my favorite (mes préférences).	
2. Appuyez sur my favorite (mes préférences) et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que l'icône des préférences disparaisse de l'affichage (<i>figure 1</i>).	

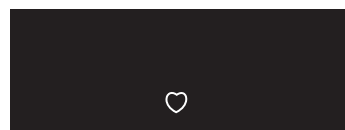


Fig. 1

REMARQUES

- Si vous ne souhaitez pas que le four lance automatiquement la recette lorsque vous enregistrez **votre favori**, assurez-vous d'appuyer sur **CANCEL** à l'étape finale.
- La fonction **my favorite** (mes préférences) enregistre et se rappelle une seule recette à la fois.
- Si vous avez besoin d'une recette favorite distincte, il vous est possible d'enregistrer une nouvelle recette sur l'ancienne. Vous pouvez également supprimer toute recette déjà sauvegardée avant d'en enregistrer une nouvelle. Pour ce faire, suivez les étapes présentées dans la section « Pour supprimer une recette favorite ».

Ajustement de la température du four

Votre four a été réglé et testé en usine de façon à fournir des températures de cuisson précises. Au cours des premières utilisations, suivez attentivement les durées et les températures recommandées dans vos recettes. Si vous croyez que le four ne chauffe **pas assez** ou chauffe **trop fort** pour les durées indiquées dans vos recettes, vous pouvez ajuster le régulateur pour que le four chauffe plus ou moins que la température indiquée.



Il est possible d'augmenter ou de diminuer la température du four de 19 °C (35 °F) par rapport aux réglages par défaut définie en usine.



Pour de meilleurs résultats

N'utilisez pas de thermomètres comme ceux que l'on trouve dans les épiceries pour vérifier le réglage de la température intérieure de votre four. Ces thermomètres de four peuvent indiquer des températures qui varient de 11 à 22 °C (20 à 40 °F) par rapport aux températures réelles.

Comment créer un écart de température du four de +30 °F :

Exemple	
Étape	Appuyez sur
1. Appuyez sur la touche bake (cuisson au four) et maintenez-la enfoncée pendant 6 secondes. Relâchez-la lorsque le signal sonore d'acceptation se fait entendre. « UPO » doit apparaître du côté gauche de l'écran.	
2. Entrez 3 0 à l'aide des touches numériques (<i>figure 1</i>).	30
3. Appuyez sur START (mise en marche) pour confirmer la modification.	

Comment créer un écart de température du four de -30 °F :




Exemple	
Étape	Appuyez sur
1. Appuyez sur la touche bake et maintenez-la enfoncée pendant 6 secondes. Relâchez-la lorsque le signal sonore d'acceptation se fait entendre. « UPO » doit apparaître du côté gauche de l'affichage.	
2. Entrez 3 0 à l'aide des touches numériques (<i>figure 1</i>).	30
3. Appuyez sur bake (cuisson au four) pour passer à moins (<i>figure 2</i>).	
4. Appuyez sur START (mise en marche) pour confirmer la modification.	



Fig. 1

Fig. 2

REMARQUE

Les ajustements n'affectent pas la température du gril ou du cycle d'autonettoyage.

Mode sabbat

(à utiliser durant le sabbat et les fêtes juives)



Pour plus de renseignements, de directives d'utilisation et pour consulter une liste complète des modèles qui possèdent la fonction de sabbat, veuillez visiter le site à l'adresse <http://www.star-k.org>.

Cet appareil offre des réglages spéciaux à utiliser durant le sabbat et les fêtes juives. Le mode sabbat désactive tous les signaux sonores audibles et les changements visuels de l'affichage sur les commandes du four. Le mode **BAKE** (cuisson au four) et le chauffage de la **table de cuisson** sont les seules fonctions accessibles lorsque l'appareil est en mode sabbat.

Avant de régler le mode sabbat, vous devez d'abord programmer le mode **BAKE** (cuisson au four) et la ou les températures du four, l'option **cook time** (temps de cuisson) au besoin ainsi que tout réglage de niveau de puissance sur la table de cuisson. Tous les réglages faits avant la programmation du mode sabbat seront visibles sur les afficheurs. Si l'option **cook time** (temps de cuisson) est programmée avant l'entrée de l'appareil en mode sabbat, celui-ci émettra un bip à la fin du temps de cuisson.

Le mode sabbat désactive la fonction d'économie d'énergie 12 heures préprogrammée à l'usine et l'appareil reste allumé jusqu'à ce que les fonctions de cuisson soient annulées. Si l'une ou l'autre des fonctions de cuisson est annulée lorsque l'appareil est en mode sabbat, aucun signal sonore ni visuel ne témoignera de cette annulation.

Si vous avez besoin des lampes intérieures du four, assurez-vous de les allumer avant de programmer le mode sabbat. Une fois que les lampes du four sont allumées et que le mode sabbat est activé, celles-ci demeurent allumées jusqu'à ce que le mode sabbat soit désactivé et que les lampes du four soient éteintes. Le fait d'ouvrir ou de fermer la porte n'activera pas les lampes intérieures du four.

Il est recommandé d'appuyer deux fois sur la touche **START** (mise en marche) si vous avez changé la température du four pendant que le mode sabbat était activé. Cela permet d'assurer que le four demeure en fonction, même si la température du four réglée est hors de la plage des températures. Si la température du four est réglée hors de sa plage de température, le four sélectionnera la température par défaut la plus près. Tentez de régler la température du four à nouveau.

Les réglages de la table de cuisson peuvent aussi être changés, même après que l'appareil a été programmé en mode sabbat.

Exemple	
Étape	Appuyez sur
1. Assurez-vous que l'horloge est à l'heure.	
2. Appuyez sur bake (cuisson au four).	
3. Entrez la température souhaitée.	325
4. Appuyez sur START (mise en marche).	
5. Au besoin, saisissez le temps de cuisson ou la fin de cuisson . Dans le cas contraire, passez directement à l'étape 7. Consultez les consignes pour le temps de cuisson ou la fin de cuisson .	
6. Au besoin, saisissez les réglages de la table de cuisson. Dans le cas contraire, passez directement à l'étape 7. Consultez les consignes pour la cuisson de surface .	
7. Pour passer en mode sabbat, appuyez sur les touches cook time et end time pendant 3 secondes. Un bip retentit. Relâchez les touches.	+

Une fois que l'appareil est bien programmé en mode sabbat, le message « Sab » (*figure 1*) apparaît sur l'affichage du four et « Sb » (*figure 2*) apparaît sur chaque affichage de la table de cuisson; ils y demeurent jusqu'à ce que le mode sabbat soit annulé.



Fig. 1





Fig. 2

➔ IMPORTANT

Souvenez-vous que le four s'éteint après la fin de la fonction **cook time** ou **end time**. Celles-ci ne peuvent donc être utilisées qu'une seule fois durant le sabbat/les fêtes juives. Le réglage maximal du **temps de cuisson** est de 11 heures 59 minutes.

Annulation du mode sabbat

Exemple

Étape	Appuyez sur
Appuyez sur les touches cook time et end time pendant 3 secondes. Un bip retentit. Relâchez les touches.	 + 

Toutes les fonctions programmées préalablement sur le four et la table de cuisson s'éteindront lorsque le mode sabbat prendra fin.

REMARQUES

- Les seules touches disponibles une fois que la cuisinière est en mode sabbat sont les suivantes :



- Vous pouvez changer la température du four une fois que la cuisson est commencée.
 - Appuyez sur **bake** (cuisson au four).
 - Entrez la température souhaitée.
 - Appuyez sur la touche **START** (mise en marche).
- Pour ajuster les réglages de la table de cuisson, appuyez sur + ou - pour les éléments actifs de la table de cuisson.
- Rappelez-vous que le tableau de commande **n'émet plus de signal sonore et n'affiche plus les changements** une fois que la fonction Sabbath est réglée.

AVERTISSEMENT

DANGER D'EMPOISONNEMENT ALIMENTAIRE. Ne laissez pas la nourriture reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson. Vous risqueriez d'être malade ou de subir un empoisonnement alimentaire.

Que faire après une panne électrique ou une interruption de courant si la fonction de sabbat est activée?

Si une panne de courant survient durant le sabbat ou une fête juive, l'appareil S'ÉTEINDRA. SF apparaîtra dans tous les affichages de commande et de surface, ce qui indique une défaillance du mode sabbat (figures 1 et 2). Le mode de défaillance sabbat demeurera et le four ne fonctionnera pas jusqu'à ce que le mode soit annulé (reportez-vous à la section « Annuler le mode Sabbath »).



Fig. 1



Fig. 2

Une fois le mode sabbat annulé, les réglages du mode sabbat peuvent être saisis de nouveau (reportez-vous à la section « Pour activer la fonction sabbat pour le four »).

Rétablir les réglages par défaut

Votre appareil est défini avec de nombreux réglages de commande de four prédéfinis. Avec le temps, vous pouvez apporter des modifications aux réglages d'origine définis en usine.

Les fonctions suivantes possèdent des options qui peuvent être réglées par l'utilisateur et avoir été modifiées depuis l'achat de l'appareil :

- Mode d'affichage de l'heure sur 12 heures ou 24 heures.
- Mode économie d'énergie 12 heures ou cuisson continue.
- Volume des signaux sonores.
- Mode d'affichage de la température du four (°F ou °C).
- Toutes les modifications apportées à la température du four.
- Tout réglages enregistré dans « my favorite » (mes préférences).

➔ IMPORTANT

Notez que si vous décidez de procéder à la restauration, **tous les changements précédents** que vous avez apportés aux réglages de votre appareil seront effacés lorsque vous appuierez sur la touche **START** (mise en marche). Cela inclut toutes les modifications que vous avez apportées à la température du four.

Par exemple, pour rétablir les réglages par défaut :


Exemple	
Étape	Appuyez sur
1. Appuyez sur la touche 7 et maintenez-la enfoncée pendant 6 secondes. Un bip se fera entendre et « rST P S » s'affichera (<i>figure 1</i>).	7
2. Appuyez sur START (mise en marche) pour accepter le réglage.	



Fig. 1

Éclairage intérieur du four

La lampe du four S'ALLUME automatiquement à l'ouverture de la porte.

Appuyez sur le clavier pour ALLUMER ou ÉTEINDRE la lampe du four lorsque la porte est fermée.

La lampe du four est située dans le coin supérieur gauche de la paroi arrière du four. Elle est protégée par un globe en verre retenu par une tige métallique. Le protecteur en verre doit toujours être en place lorsque le four fonctionne.

Pour remplacer l'ampoule du four, reportez-vous au paragraphe « Remplacement de l'ampoule du four » dans la section **Entretien et nettoyage**.

Avant de commencer un programme de nettoyage (nettoyage Fresh clean)

Observez les précautions suivantes avant de lancer fresh clean (cycle d'autonettoyage) :

- Retirez **tous les articles** du four et de la table de cuisson, y compris la **nourriture, les ustensiles, les pellicules de plastique et le papier d'aluminium**. Le papier d'aluminium ne peut pas résister à la température élevée du cycle d'autonettoyage
- Retirez **toutes les grilles et tous les accessoires** de l'intérieur du four afin d'éviter d'éventuels dommages. Si vous ne retirez pas les grilles du four, elles peuvent se décolorer. La grille de four Luxury Glide^{MC} doit être retirée avant de mettre en marche le cycle d'autonettoyage afin d'éviter de réduire la capacité de glissement de la grille. « Remove racks » clignotera dans l'affichage pendant plusieurs secondes en guise de rappel pour ne pas oublier d'enlever les grilles avant de commander un cycle d'autonettoyage (figure 1).

REMOVE RACKS

Fig. 1

- Assurez-vous que **l'évent du four est propre**.
- Retirez **tous les articles** se trouvant dans le tiroir de rangement.
- Assurez-vous que le protecteur de la lampe du four est en place. Éteignez la lampe du four.
- Enlevez tout renversement excessif ou débris meuble**. Tout renversement sur la sole du four devrait être essuyé et nettoyé **avant de lancer le cycle d'autonettoyage**. Procédez au nettoyage à l'aide d'un chiffon trempé dans une solution d'eau chaude et de savon. Les renversements de nourriture importants peuvent produire de la fumée ou s'enflammer pendant l'autonettoyage. Les dégâts dotés d'une forte concentration en sucre ou en acide (comme le lait, les tomates, la choucroute, les jus de fruits ou la garniture de tarte) peuvent laisser des taches ternes, même après un autonettoyage.
- Ne nettoyez pas le joint de la porte** (figure 2). N'utilisez aucun produit de nettoyage sur le joint de la porte. Vous pourriez endommager le joint. Ce joint tissé est essentiel à la bonne étanchéité du four. Prenez soin de ne pas frotter, endommager ni retirer le joint de la porte.
- N'utilisez pas** de produits de nettoyage commerciaux pour le four ou de revêtements protecteurs à l'intérieur du four. Les résidus des produits de nettoyage pourraient endommager la porcelaine lors du prochain cycle d'autonettoyage.



Pour de meilleurs résultats

Nettoyez toute souillure sur l'extérieur du four. Nettoyez à l'eau et au savon avant de lancer un cycle d'autonettoyage. Si les saletés ne sont pas nettoyées, elles pourraient brûler en raison des températures élevées de l'autonettoyage.

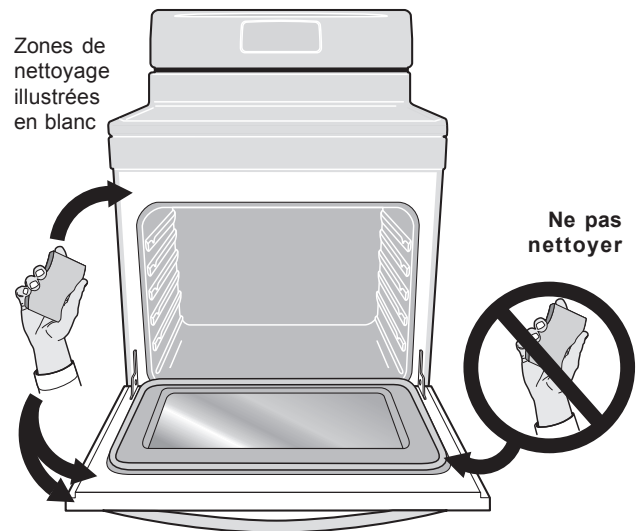


Fig. 2



AVERTISSEMENT

- Ne touchez pas** la cuisinière pendant le cycle d'autonettoyage.
- Éloignez les enfants de la cuisinière** pendant le cycle d'autonettoyage.
- Le non-respect de ces instructions peut causer des brûlures.



ATTENTION

- Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux fumées dégagées pendant l'autonettoyage d'une cuisinière. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien ventilée.
- NE RECOUVREZ PAS** les parois, les grilles, la sole ni toute autre partie du four au moyen de papier d'aluminium. Cela bloquerait à la répartition de la chaleur, il en résulterait de mauvais résultats de cuisson et l'intérieur du four risquerait d'être endommagé de façon permanente. Pendant un autonettoyage, une feuille d'aluminium fusionnera sur la surface chaude d'un four.

Réglage de la fonction Fresh clean

Un four autonettoyant se nettoie automatiquement lui-même en utilisant des températures beaucoup plus élevées que celles utilisées pour la cuisine. La fonction d'autonettoyage élimine complètement les saletés ou les réduit à une fine poudre de cendres que vous pouvez facilement enlever plus tard à l'aide d'un chiffon humide.

Fresh clean combine l'autonettoyage et une caractéristique additionnelle de désodorisation. Le filtre à air éliminera les odeurs de cuisson et de nourriture pendant l'autonettoyage, mais il n'éliminera pas toutes les odeurs. Le filtre à air n'est pas actif pour les autres fonctions du four.

➔ IMPORTANT

Le premier cycle de nettoyage Fresh clean **dégagera des odeurs**. Ces odeurs sont normales et sont causées par le processus de fabrication de l'appareil. Il est conseillé de bien ventiler la cuisine. Ouvrez toutes les fenêtres et, le cas échéant, mettez en marche le ventilateur d'extraction d'air ou la hotte de cuisine durant le cycle fresh clean.

La fonction **fresh clean** offre 3 différents réglages de durée d'autonettoyage. Programmez le nettoyage pour 2 heures pour peu de saletés, 3 heures pour une quantité normale de saleté et 4 heures pour une grande quantité de saletés.

Pour lancer le nettoyage Fresh clean :

Exemple

Étape Appuyez sur

1. Le four doit être vide et **toutes les grilles** doivent être retirées. Retirez tous les articles de la table de cuisson. Assurez-vous que la porte du four est **complètement fermée**.
2. Appuyez sur **fresh clean** une fois pour une durée de nettoyage de 3 heures (figure 1); deux fois pour une durée de nettoyage de 4 heures (figure 2) ou 3 fois pour une durée de nettoyage de 2 heures (figure 3).
3. Appuyez sur **START** (mise en marche).



Fig. 1

Fig. 2



Fig. 3

Une fois actif, le moteur de verrouillage de la porte commencera à verrouiller la porte du four. « **door Loc** » (figure 4) s'affiche. **NE TENTEZ PAS D'OUVRI**R la porte pendant que le message « **door Loc** » est affiché (il faut environ 15 secondes à la porte du four pour se verrouiller). **NE TENTEZ PAS** d'ouvrir la porte du four par la force. Vous pourriez endommager le système de verrouillage de la porte. Une fois que la porte du four est verrouillée, le message « **door Loc** » disparaîtra et « **CLn** » (figure 5) demeurera affiché pendant la totalité du cycle de nettoyage.



Fig. 4

Fig. 5

Vous pouvez arrêter fresh clean à tout moment en appuyant sur la touche **CANCEL** (annuler).

Une fois le cycle fresh clean terminé :

1. L'heure et « **Hot** » (chaud) s'affichent (figure 6).
2. Dès que le four s'est refroidi (environ 1 heure) et que « **Hot** » (chaud) n'est plus affiché, le message « **door OPn** » (ouvrir la porte) s'affiche (figure 7). Lorsque ce message disparaît, la porte est déverrouillée.



Fig. 6

Fig. 7

3. Lorsque le four est froid, essayez tous les résidus ou les cendres à l'aide d'un linge humide ou d'un papier essuie-tout.

REMARQUES

- L'autonettoyage ne fonctionnera pas si TOUT élément de surface est actif.
- Le cycle d'autonettoyage ne peut pas débuter si la caractéristique de **verrouillage des commandes** est activée.
- Lorsque la fonction d'autonettoyage est activée, vous pouvez vérifier la durée restante du cycle en appuyant une fois sur la touche.
- Si le programme d'autonettoyage que vous avez réglé a été interrompu par une panne de courant, il se peut que votre four ne soit pas nettoyé complètement.

Réglage de la fonction Fresh clean (suite)

Pour annuler fresh clean :

1. Appuyez sur la touche.
2. Si le cycle d'autonettoyage a chauffé le four à une température élevée, « **Hot** » (chaud) (*figure 1*) s'affichera. Attendez assez longtemps pour qu'il refroidisse et pour que le message « **door OPn** » (ouvrir la porte) s'affiche (*figure 2*). Lorsque ce message ne s'affiche plus, la porte du four peut être ouverte.



Fig. 1

Fig. 2

Lancement de fresh clean après une annulation :

Si un cycle d'autonettoyage a été annulé par l'**entremise de la touche CANCEL** (annuler) avant que le four n'ait été complètement nettoyé, vous voudrez peut-être reprogrammer un autre cycle d'autonettoyage.

Si l'autonettoyage a été annulé peu de temps après son démarrage et que l'intérieur du four n'a pas pu atteindre les températures exigées pour l'autonettoyage, le nouveau cycle d'autonettoyage pourra être programmé dès que la porte du four sera déverrouillée après l'annulation du cycle.

Si la température du four a atteint une température élevée avant l'annulation du cycle d'autonettoyage, vous devrez peut-être attendre jusqu'à 4 heures avant que l'appareil vous permette de démarrer un nouveau cycle.

Redémarrer un cycle fresh clean après une panne d'électricité :

Si le programme d'autonettoyage est interrompu en raison d'une panne d'électricité, il se peut que votre four ne soit pas nettoyé complètement. Un autre cycle d'autonettoyage pourrait être nécessaire. Réglez un nouveau programme de nettoyage une fois que le courant a été rétabli, que le four a refroidi et que la porte est déverrouillée.

Programmation de cycles fresh clean consécutifs

Si vous désirez utiliser des cycles d'autonettoyage consécutifs, le tableau de commande pourrait afficher les messages « **CLEAN** », puis « **DELAy** », suivis par la durée d'attente qui est nécessaire pour lancer un nouveau cycle d'autonettoyage.

Par exemple, si le message affiché indique « **4:00** » et que l'horloge indique 12:00 (midi), l'appareil ne vous permettra pas d'effectuer un autre cycle d'autonettoyage avant qu'il soit 16 heures.

Réglage différé de la fonction Fresh clean

Il se peut que vous vouliez régler votre four pour qu'il effectue un programme d'autonettoyage plus tard (jusqu'à 12 heures plus tard). La touche **END TIME** (Fin de la cuisson) permet de déterminer quand l'autonettoyage devra se terminer.

Vous devrez programmer la **fin de cuisson** suffisamment tard pour permettre au four d'effectuer le type de programme d'autonettoyage que vous aurez choisi (2, 3 ou 4 heures). N'oubliez pas d'ajouter 30 à 40 minutes de temps de refroidissement supplémentaire avant d'utiliser le four pour la cuisson.

Programmation d'un cycle fresh clean long (4 heures) afin qu'il se termine à 8 h :

Exemple	
Étape	Appuyez sur
1. Assurez-vous que l'horloge est à l'heure. Enlevez les grilles de four. Retirez tous les articles de la table de cuisson. Assurez-vous que la porte du four est complètement fermée.	
2. Appuyez sur la touche end time (fin de la cuisson).	
3. Entrez 8 0 0 à l'aide du clavier numérique	800
4. Appuyez sur START (mise en marche).	
5. Appuyez sur fresh clean .	
6. Appuyez sur fresh clean de nouveau.	
7. Appuyez sur START (mise en marche).	

Vous pouvez arrêter le cycle fresh clean en tout temps en appuyant sur la touche **CANCEL** (annuler).

ATTENTION

Pour éviter les brûlures, faites preuve de prudence en ouvrant la porte du four après un cycle d'autonettoyage. Le four risque d'être encore **TRÈS CHAUD**. **Tenez-vous sur le côté du four** lorsque vous ouvrez la porte pour permettre à l'air chaud ou à la vapeur de s'échapper.

Recommandations pour le nettoyage

Élément	Recommandations de nettoyage type
<ul style="list-style-type: none"> • Boutons de commande (certains modèles) • Pièces peintes • Garnitures décoratives peintes • Garnitures en aluminium, en plastique ou 	<p>Pour un nettoyage général, utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon. Pour les taches rebelles et la graisse accumulée, appliquez un détergent liquide directement sur la saleté. Laissez agir pendant 30 à 60 minutes. Rincez avec un chiffon humide et séchez. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs sur ces surfaces; elles pourraient être éraflées. Pour enlever les boutons de commande, mettez-les à la position OFF (arrêt); tenez-les bien et enlevez-les de leur axe en les tirant vers vous. Pour remettre les boutons en place après le nettoyage, alignez les méplats du bouton et de l'axe, puis poussez les boutons en place.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Tableau de commande • Membrane du clavier de commande • Garnitures décoratives (certains modèles) 	<p>Avant de nettoyer le tableau de commande, placez toutes les commandes à OFF (arrêt), activez le verrouillage des commandes (certains modèles) et enlevez les boutons du panneau (certains modèles). N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs sur ces commandes ou garniture; elles pourraient être éraflées. Nettoyez avec un chiffon et de l'eau savonneuse chaude. Essorez bien le chiffon à vaisselle avant d'essuyer le tableau de commande, surtout autour de la zone des commandes. Un surplus d'eau autour des commandes risquerait d'endommager l'appareil. Rincez à l'eau claire en utilisant un chiffon, et assurez-vous d'essorer l'excédent d'eau du chiffon avant d'essuyer le tableau de commande.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Acier inoxydable (certains modèles) 	<p>Nettoyez l'acier inoxydable au moyen d'eau chaude savonneuse et d'une éponge ou d'un chiffon propre. Rincez à l'eau propre et séchez à l'aide d'un chiffon doux et propre. N'utilisez pas de produit de récurage fort. N'utilisez que des produits nettoyants pour la cuisine destinés au nettoyage de l'acier inoxydable. Assurez-vous de rincer les produits de la surface, sinon il en résulterait des taches bleuâtres lors du chauffage, qui ne pourraient pas être enlevées.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Pièces en émail vitrifié • Lèche-frite et grille de lèche-frite 	<p>En frottant doucement à l'aide d'un tampon à récurer non abrasif imbibé d'eau savonneuse, vous réussirez à éliminer la plupart des taches. Rincez au moyen d'un mélange à parts égales d'eau et d'ammoniaque. Au besoin, recouvrez les taches rebelles d'un papier essuie-tout trempé dans l'ammoniaque pendant 30 à 40 minutes. Rincez bien à l'eau claire avec un chiffon humide, puis frottez avec un tampon à récurer non abrasif, imbibé d'eau savonneuse. Rincez et séchez avec un chiffon propre. Ne laissez pas les renversements contenant beaucoup de sucre ou d'acide (comme le lait, les tomates, la choucroute, les jus de fruits ou la garniture pour tarte) sur les surfaces, car cela risque de produire des taches ternes, même après le nettoyage.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Intérieur du four 	<p>Retirez le gros de la saleté de la sole du four avant de lancer le programme d'autonettoyage. Nettoyez toute saleté sur le cadre de la cuisinière et le revêtement de la porte autour du joint de la porte. Assurez-vous de lire toutes les instructions de préparation dans la section Autonettoyage.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Grilles du four 	<p>Ne nettoyez pas les grilles du four à l'aide de la fonction d'autonettoyage. Nettoyez-les en utilisant un produit de nettoyage abrasif doux selon les instructions du fabricant. Rincez et séchez avec soin.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Porte du four 	<p>Utilisez du savon et de l'eau pour bien nettoyer le dessus, les côtés et l'avant de la porte du four. Rincez bien. Vous pouvez utiliser un nettoyant pour vitres sur la fenêtre externe de la porte du four. Ne trempez pas la porte dans l'eau. Ne laissez pas d'eau ni de nettoyant pour vitres entrer dans les événements de la porte. Pour éviter les éraflures, n'utilisez pas de produits de nettoyage pour fours, de poudres à récurer ni d'autres produits de nettoyage puissants et abrasifs sur l'extérieur de la porte du four. Ne nettoyez pas le joint de la porte du four. Sur les modèles autonettoyants, le joint est tissé, ce qui est essentiel à une bonne étanchéité. Ne frottez pas le joint, ne l'endommagez pas et ne l'enlevez pas.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Table de cuisson en vitrocéramique 	<p>Reportez-vous à la section « Nettoyage de la table de cuisson » et « Entretien de la table de cuisson » dans la section Entretien et nettoyage.</p>

Entretien de la table de cuisson

Un nettoyage régulier et approprié est essentiel au maintien du bon état de votre table de cuisson en vitrocéramique.

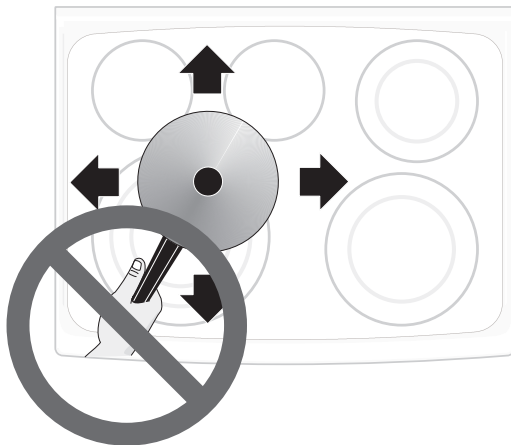
Avant d'utiliser votre table de cuisson pour la première fois, appliquez le nettoyant pour table de cuisson fourni avec votre nouvel appareil. Frottez avec un linge ou un tampon **anti-rayures** non abrasifs. Ceci facilitera le nettoyage des résidus de cuisson. La crème de nettoyage spéciale pour table de cuisson laisse un fini protecteur qui permet d'éviter les égratignures et les éraflures.

Le frottement d'ustensiles à fond recouvert de cuivre ou d'aluminium peut laisser des marques de métal sur la surface de la table de cuisson. Ces marques doivent être enlevées **immédiatement** une fois que la table de cuisson a refroidi, à l'aide de la crème de nettoyage. Les marques de métal peuvent devenir permanentes si elles ne sont pas enlevées avant la prochaine utilisation de la table de cuisson.

Les ustensiles de cuisine (en fonte, en métal, en céramique ou en verre) dont les fonds sont inégaux peuvent marquer ou égratigner la surface de la table de cuisson.

Ne pas :

- Faire glisser d'objets en verre ou en métal sur la table de cuisson.
- Utiliser des ustensiles qui ont de la saleté accumulée sur leur fond; remplacez-les par des ustensiles propres.
- Utiliser votre table de cuisson comme planche à découper ou comme surface de travail.
- Cuire directement les aliments sur la surface de la table de cuisson, sans ustensile.
- Faire tomber des objets lourds ou durs sur la surface; cela risquerait de la casser.



Nettoyage de la table de cuisson

⚠ ATTENTION

Avant de nettoyer la table de cuisson, assurez-vous que les commandes sont à l'ARRÊT (OFF) et que la table de cuisson est REFROIDIE.

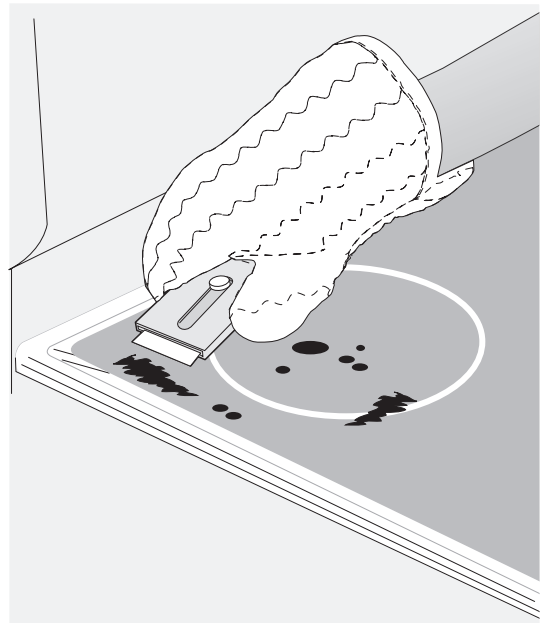
Saleté légère à modérée :

Appliquez quelques gouttes crème de nettoyage pour les tables de cuisson en vitrocéramique directement sur la table de cuisson. Utilisez un essuie-tout ou un tampon anti-rayures **non abrasif** pour nettoyer la totalité de la surface de cuisson. Assurez-vous que celle-ci est bien propre, sans résidu.

Saleté épaisse, brûlée :

Appliquez quelques gouttes crème de nettoyage pour les tables de cuisson en vitrocéramique directement sur les parties salies. Frottez la zone tachée avec un tampon anti-rayures **non abrasif** en appuyant, au besoin. N'utilisez pas l'éponge avec laquelle vous avez nettoyé la table de cuisson pour d'autres usages.

S'il reste encore de la saleté, grattez-la soigneusement à l'aide d'un grattoir à lame de rasoir en métal, en le tenant à un angle de 30 degrés par rapport à la surface. Retirez les saletés détachées avec une crème de nettoyage pour table de cuisson et frottez la surface jusqu'à ce qu'elle soit propre.



Nettoyage de la table de cuisson (suite)

Plastique ou aliments à teneur élevée en sucre :

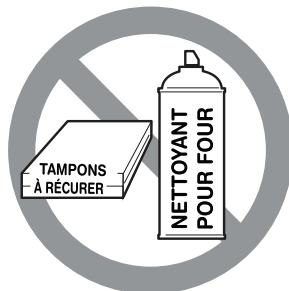
Ces types de saleté doivent être retirés immédiatement. Des dommages permanents (comme de la corrosion par piqûres sur la surface) peuvent se produire si ces saletés ne sont pas enlevées **immédiatement**. Après avoir éteint les éléments de surface, servez-vous d'un grattoir à lame de rasoir ou d'une spatule en métal et d'un gant de cuisine pour gratter la saleté de la surface. Laissez la table de cuisson se refroidir. Utilisez la même méthode pour les grandes saletés ou les saletés brûlées.

➔ IMPORTANT

La table de cuisson en vitrocéramique peut être endommagée par l'utilisation d'un tampon à récurer abrasif. N'utilisez que des produits de nettoyage spécialement conçus pour les tables de cuisson en vitrocéramique.

N'utilisez pas les produits suivants sur la table de cuisson :

- Produits de nettoyage abrasifs, tampons à récurer comme les tampons métalliques et certains en nylon. Ils peuvent rayer la surface, ce qui la rendrait plus difficile à nettoyer.
- Produits de nettoyage agressifs comme le javellisant, l'ammoniaque ou les produits de nettoyage pour four; ils risquent de marquer ou décolorer la surface.
- N'utilisez pas de papier essuie-tout, de chiffons ou d'éponges encrassés; ils risquent de laisser de la saleté ou de la charpie sur la table de cuisson qui pourrait brûler et entraîner une décoloration.



Papier d'aluminium et revêtements de four

Ne recouvrez pas les grilles du four avec un revêtement ou du papier d'aluminium.

⚠ ATTENTION

Revêtements protecteurs : n'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir la sole du four, sauf si cela est recommandé dans ce guide. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.

L'utilisation d'un revêtement à l'intérieur du four réduit la circulation de la chaleur et de l'air requise pour obtenir la meilleure cuisson possible dans tous les fours.



Durant un cycle d'autonettoyage, les températures du four deviennent assez élevées pour faire fondre les ustensiles et les feuilles en aluminium qui auraient été laissés dans le four. La fonte de ses articles pourrait **endommager de façon permanente** le fini en porcelaine de la cavité du four.

Dépose de et remise en place la porte du four

⚠ ATTENTION

Pour éviter les risques de brûlure, ne tentez pas d'enlever la porte avant que le four ait complètement refroidi.

➔ IMPORTANT

La porte du four est lourde. Soyez prudent lorsque vous devez la retirer et la soulever. Ne soulevez pas la porte du four par la poignée.

Pour la porte du four en leve :

1. Ouvrez la porte de four complètement (*figure 1*).
2. Abaissez complètement les verrous des charnières de gauche et de droite du cadre du four vers la porte du four (*figure 2*). Vous pourriez avoir besoin d'un petit tournevis à tête plate.
3. Tenez fermement les deux côtés de la porte du four (n'utilisez pas la poignée de la porte).
4. Fermez la porte jusqu'à la position d'arrêt pour la cuisson au gril. La porte du four s'arrêtera à cette position juste avant qu'elle ne soit fermée complètement.
5. La porte étant en position pour la cuisson au gril (*figure 3*), soulevez et tirez prudemment la porte du four, puis retirez-la du cadre. Pour ne pas endommager le fini du four, assurez-vous que les charnières de la porte ne viennent pas en contact avec le cadre avant du four.

Pour remettre la porte du four en place :

1. Tenez fermement les deux côtés de la porte du four (n'utilisez pas la poignée de la porte).
2. En tenant la porte dans le même angle qu'elle a été déposée (*reportez-vous à la section « Dépose de la porte du four »*), alignez et introduisez soigneusement les deux bras des charnières entre les tiges situées de chaque côté du cadre de la porte du four (*figure 3*).
3. Lorsque les deux bras des charnières sont en place, ouvrez la porte du four (*figure 1*).
4. Poussez les verrous des charnières de droite et de gauche vers le haut et dans le cadre du four jusqu'à ce qu'ils soient en position verrouillée (*figure 2*).
5. Fermez la porte du four.

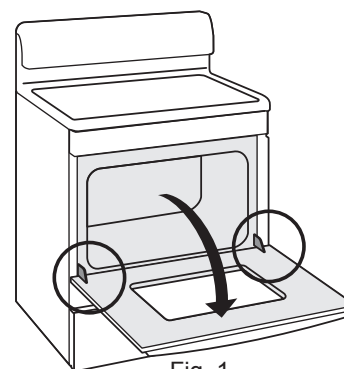


Fig. 1

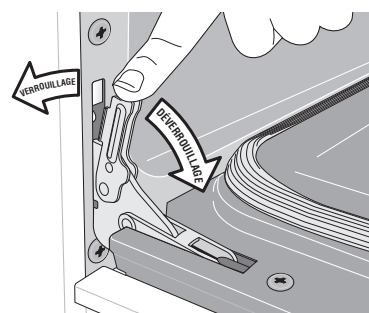


Fig. 2

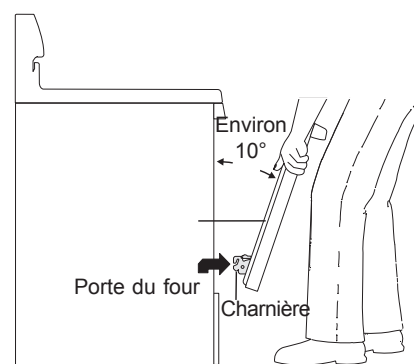


Fig. 3

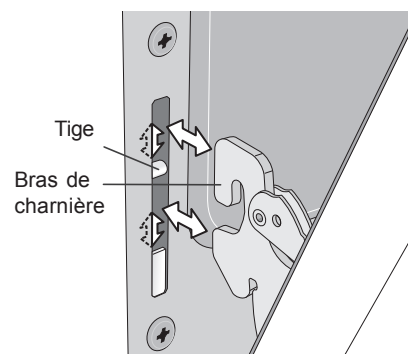


Fig. 4

Instructions spéciales pour l'entretien de la porte

➔ IMPORTANT

La plupart des portes de four possèdent une vitre qui peut casser. Lisez les recommandations suivantes :

- **Ne fermez pas** la porte du four avant que les grilles soient bien insérées et rétractées à l'intérieur du four.
- Ne heurtez pas la vitre avec des casseroles, des ustensiles ou tout autre objet. Celle-ci pourrait se briser instantanément ou même se casser plus tard de façon inattendue.
- Égratigner, cogner et frapper la vitre de la porte du four ou la soumettre à des tensions indues peut affaiblir sa structure et augmenter le risque de bris dans le futur.
- Vous pouvez utiliser un nettoyant pour vitres sur la fenêtre externe de la porte du four. **Ne laissez pas** d'eau ni de nettoyant entrer ou dégoutter dans les événements de la porte du four. Vaporisez d'abord le nettoyant sur un linge, puis essuyez la porte du four.
- **N'utilisez pas** de produits de nettoyage pour fours puissants, de poudres ni d'autres produits de nettoyage abrasifs sur l'extérieur de la porte ou de la vitre du four.
- **Ne nettoyez jamais** le joint de la porte du four.

Remplacement de l'ampoule du four

⚠ ATTENTION

Assurez-vous que la cuisinière est débranchée et que toutes les pièces sont FROIDES avant de remplacer l'ampoule du four. Portez un gant en cuir pour vous protéger contre les brûlures et le bris éventuel du verre.

La lampe du four est située à l'arrière de la cavité du four et elle est protégée par un globe de verre retenu par une tige métallique (*figure 1*). Le protecteur en verre protège l'ampoule et doit toujours être en place lorsque le four fonctionne.

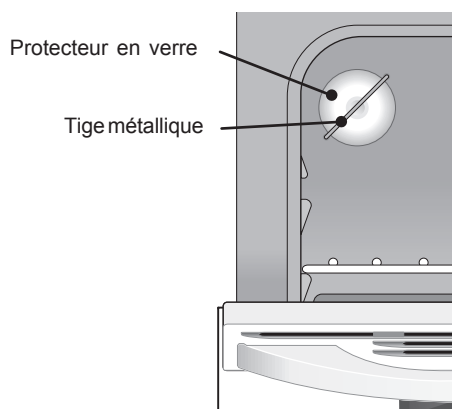


Fig. 1

Remplacement de l'ampoule du four :

1. Coupez l'alimentation électrique ou débranchez la cuisinière.
2. Poussez la tige métallique d'un côté pour libérer le protecteur en verre qui recouvre l'ampoule.
3. Remplacez l'ampoule par une nouvelle ampoule de 40 W pour électroménagers.
4. Remettez le protecteur en verre par-dessus l'ampoule et enclenchez la tige métallique.
5. Mettez le courant (ou rebranchez l'appareil).
6. L'horloge doit alors être remise à l'heure. Pour ce faire, consultez la section « Réglage de l'horloge » dans le présent guide.

Avant de faire une demande de service, consultez la liste suivante. Elle pourrait vous faire économiser temps et argent. Cette liste décrit des situations courantes qui ne sont causées ni par un défaut de fabrication ni par un matériau défectueux.

Avant de faire appel au service après-vente

Problème	Solution
L'appareil n'est pas de niveau.	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que le sol est de niveau et qu'il peut supporter le poids de l'appareil. Adressez-vous à un charpentier pour corriger l'affaissement ou la pente du plancher. Mauvaise installation. Placez la grille du four au centre du four. Placez un niveau sur la grille. Réglez les pieds de mise à niveau jusqu'à l'obtention du bon niveau. Des armoires mal alignées peuvent prêter à penser que la cuisinière n'est pas de niveau. Assurez-vous que les armoires sont à l'équerre et qu'il y a assez d'espace libre pour l'appareil.
Difficulté à déplacer la cuisinière. La cuisinière doit être accessible en cas de réparation.	<ul style="list-style-type: none"> Les armoires ne sont pas à l'équerre ou sont trop serrées contre l'appareil. Adressez-vous à un ébéniste ou à un installateur pour qu'il apporte les modifications nécessaires. La moquette gêne l'appareil. Laissez assez d'espace pour pouvoir soulever l'appareil par-dessus la moquette.
L'élément de surface est trop chaud ou pas assez chaud	<ul style="list-style-type: none"> Mauvais réglage. Assurez-vous que la commande appropriée est activée pour l'élément que vous tentez d'utiliser.
L'élément de surface ne chauffe pas	<ul style="list-style-type: none"> Vous utilisez des ustensiles trop légers ou gauchis. N'utilisez que des ustensiles lourds ou moyennement lourds à fond plat. Les casseroles à fond plat permettent une meilleure cuisson que celles dont le fond est gondolé. Le matériau et le poids des ustensiles influencent le chauffage. Les ustensiles de poids moyen ou plus important chauffent la nourriture de façon uniforme. Étant donné que les ustensiles légers ne chauffent pas la nourriture de façon uniforme, celle-ci peut facilement brûler.
La cuisinière ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> L'heure du jour n'est pas réglée. L'horloge doit d'abord être mise à l'heure pour que le four fonctionne. Reportez-vous au paragraphe « Réglage de l'horloge » dans la section Réglage des commandes du four. Assurez-vous que la fiche du cordon d'alimentation est bien branchée. Le câblage n'est pas complet. Communiquez avec votre marchand ou un réparateur autorisé. Panne de courant. Vérifiez l'éclairage de la maison pour vous en assurer. Appelez la compagnie d'électricité de votre région.
Le four ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que les commandes du four sont correctement réglées à la fonction de cuisson souhaitée. Reportez-vous à la section Réglage des commandes du four du présent guide ou lisez les instructions contenues dans la liste de vérification La cuisinière ne fonctionne pas.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> Remplacez ou resserrez l'ampoule. Reportez-vous à la section sur le remplacement de l'ampoule du four supérieur ou inférieur du présent guide d'utilisation et d'entretien.

Avant de faire appel au service après-vente

Problème	Solution
Le four dégage beaucoup de fumée durant la cuisson au grill.	<ul style="list-style-type: none"> • Les commandes ne sont pas correctement réglées. Suivez les instructions pour la cuisson au grill dans la section Réglage des commandes du four. • Assurez-vous que la porte est ouverte à la position d'arrêt pour grill. • Viande trop proche de l'élément du grill. Changez la position de la grille en laissant plus de place entre la viande et l'élément du grill. Pour saisir la viande, préchauffez l'élément du grill. • La viande n'est pas correctement préparée. Enlevez l'excédent de gras. Taillez les bords de gras restants pour qu'ils ne se soulèvent pas, sans couper dans le maigre. • La grille de la lèchefrite est à l'envers et la graisse ne s'écoule pas. Installez toujours la grille sur la lèchefrite en plaçant les nervures vers le haut et les fentes vers le bas pour permettre à la graisse de s'écouler dans la lèchefrite (certains modèles). • La graisse s'est accumulée sur les surfaces du four. Un nettoyage régulier est nécessaire si vous utilisez fréquemment la cuisson au grill. La graisse accumulée et les débordements produisent une fumée excessive.
Flammes à l'intérieur du four ou fumée sortant de l'orifice de ventilation.	<ul style="list-style-type: none"> • Il y a eu des renversements excessifs dans le four. Cette situation peut se produire lorsque des tartes débordent ou que de grandes quantités de graisse ont été laissées sur la sole du four. Essuyez les débordements excessifs avant de mettre le four en marche. Si des flammes ou une fumée excessive se forment, reportez-vous au paragraphe « Cuisson au grill » de la section Réglage des commandes du four.
Le panneau de commande du four émet un signal sonore et affiche un code d'erreur comportant la lettre F (p. ex. F10).	<ul style="list-style-type: none"> • Le système de commande de four a décelé une défectuosité ou une anomalie. Appuyez sur CANCEL (Annuler) pour effacer l'affichage et arrêter le signal sonore. Essayez d'utiliser les fonctions BAKE (cuisson au four) ou BROIL (gril) à nouveau. Si le code d'erreur comportant la lettre F réapparaît, coupez l'alimentation électrique de l'appareil, attendez 5 minutes, puis rebranchez l'appareil et réglez l'heure. Essayez d'utiliser les fonctions BAKE (cuisson au four) ou BROIL (gril) à nouveau. Si le problème persiste, notez le code d'erreur et appelez un agent de service après-vente.
Le panneau de commande du four émet un signal sonore et les commandes de la table de cuisson affiche un code d'erreur comportant la lettre F (p. ex., F10).	<ul style="list-style-type: none"> • Le système de commande de table de cuisson a décelé une défectuosité ou une anomalie. Si le code d'erreur comportant la lettre F persiste, coupez l'alimentation électrique de l'appareil, attendez 5 minutes, puis rebranchez l'appareil et réglez l'heure. Essayez le réglage de table de cuisson à nouveau. Si le problème persiste, notez le code d'erreur F et appelez un agent de service après-vente.

Avant de faire appel au service après-vente

Problème	Solution
Il y a des égratignures ou des éraflures sur la table de cuisson	<ul style="list-style-type: none"> • Les substances à grains grossiers comme le sel et le sable qui se trouvent entre l'ustensile et la table de cuisson peuvent causer des égratignures. Assurez-vous que la table de cuisson et le fond de l'ustensile sont propres avant de les utiliser. Les petites égratignures n'influencent pas la cuisson et deviendront de moins en moins visibles avec le temps. • Des produits de nettoyage non recommandés pour les tables de cuisson en vitrocéramique ont été utilisés. Reportez-vous à « Entretien et nettoyage de la table de cuisson » dans la section Entretien et nettoyage de ce guide. • Un ustensile à fond rugueux a été utilisé. Utilisez des ustensiles à fond plat et lisse.
Marques de métal sur la table de cuisson	<ul style="list-style-type: none"> • Des ustensiles en métal ont glissé sur la surface de cuisson et l'ont éraflée. Ne faites pas glisser d'ustensiles en métal sur la table de cuisson. Utilisez une crème de nettoyage pour les tables de cuisson en vitrocéramique afin d'enlever les marques. Reportez-vous à « Entretien et nettoyage de la table de cuisson » dans la section Entretien et nettoyage.
Il y a des stries ou taches brunes sur la table de cuisson	<ul style="list-style-type: none"> • Des renversements ont cuis sur la surface. Servez-vous d'un grattoir à lame de rasoir pour déloger la saleté. Reportez-vous à « Entretien et nettoyage de la table de cuisson » dans la section Entretien et nettoyage.
Des zones sont décolorées et présentent des reflets métalliques	<ul style="list-style-type: none"> • Des minéraux provenant de l'eau ou de la nourriture se sont déposés sur la surface. Enlevez-les en utilisant une crème de nettoyage pour tables de cuisson en vitrocéramique. Servez-vous d'ustensiles dont le fond est propre et sec.
Mauvais résultats de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> • De nombreux facteurs influent sur les résultats de cuisson. Assurez-vous d'utiliser la bonne position de grille. Centrez la nourriture dans le four et disposez les plats de façon à permettre une bonne circulation d'air. Laissez le four préchauffer à la température choisie avant d'y placer les aliments. Essayez d'ajuster la durée de cuisson ou la température recommandée dans la recette. Si vous pensez que le four est trop chaud ou ne l'est pas assez, reportez-vous à la section « Réglage des commandes du four » de la section Réglage de vos préférences de ce guide.

Votre appareil est couvert par une garantie limitée d'un an. Pendant un an à partir de la date d'achat d'origine, Electrolux réparera ou remplacera les pièces de cet appareil qui présentent un défaut de matériau ou de fabrication, si cet appareil est installé, utilisé et entretenu selon les instructions fournies. De plus, la table de cuisson en vitrocéramique ou l'élément de surface radiant de l'appareil (à l'exception des cuisinières encastrées et des cuisinières autonomes) sont couverts par une garantie limitée de deux à cinq ans. Durant la période s'étendant de la deuxième à la cinquième année à partir de la date d'achat d'origine, Electrolux fournira la table de cuisson en vitrocéramique ou l'élément de surface radiant pour l'appareil qui présente un défaut de matériau ou de fabrication, si cet appareil est installé, utilisé et entretenu selon les instructions fournies.

Exclusions

Cette garantie ne couvre pas ce qui suit :

1. Les produits dont le numéro de série d'origine a été enlevé, modifié ou n'est pas facilement lisible.
2. Les appareils qui ont changé de propriétaire ou qui se trouvent à l'extérieur des États-Unis ou du Canada.
3. La rouille à l'intérieur ou à l'extérieur de l'appareil.
4. Les produits vendus « tels quels » ne sont pas couverts par cette garantie.
5. Les produits utilisés dans des établissements commerciaux.
6. Les appels de service qui ne concernent pas un mauvais fonctionnement, un défaut de fabrication ni un vice de matériau, ou les appels effectués pour les appareils qui ne font pas l'objet d'un usage domestique ou qui ne sont pas utilisés conformément aux instructions fournies.
7. Les appels de service visant à vérifier l'installation de votre appareil ou à obtenir des instructions concernant l'utilisation de votre appareil.
8. Les frais encourus afin de rendre l'appareil accessible pour une réparation, ce qui comprend la dépose de garnitures, d'armoires, d'étagères, etc., qui ne faisaient pas partie de l'appareil lorsqu'il a quitté l'usine.
9. Les appels de service qui concernent la réparation ou le remplacement des ampoules, des filtres à air, des filtres à eau, d'autres matériels ou des boutons, poignées ou autres pièces esthétiques.
10. Les coûts de main-d'oeuvre ou de service à domicile pendant les périodes supplémentaires de garantie limitée au-delà de la première année suivant la date d'achat originale.
11. Les coûts de ramassage et de livraison; votre appareil est conçu pour être réparé à la maison.
12. Les frais supplémentaires comprenant, sans en exclure d'autres, les appels de service en dehors des heures normales de bureau, en fin de semaine ou un jour férié, les droits de péage, les frais de convoyage ou les frais de déplacement pour les appels de service dans des endroits isolés, notamment l'État de l'Alaska.
13. Les dommages causés au fini de l'appareil ou à la maison pendant le transport ou l'installation, y compris, sans s'y limiter, aux planchers, aux armoires, aux murs, etc.
14. Les dommages causés par : des réparations effectuées par des techniciens non autorisés; l'utilisation de pièces autres que les pièces Electrolux d'origine ou qui n'ont pas été obtenues par l'entremise d'un réparateur autorisé; ou les causes étrangères comme une utilisation abusive ou inappropriée, une alimentation électrique inadéquate, un accident, un incendie ou une catastrophe naturelle.

AVERTISSEMENT CONCERNANT LES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATIONS DES RECOURS

L'UNIQUE RECOURS DU CLIENT EN VERTU DE CETTE GARANTIE LIMITÉE EST LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT DU PRODUIT COMME DÉCRIT PRÉCÉDEMMENT. **LES RÉCLAMATIONS BASÉES SUR DES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PÉRIODE LA PLUS COURTE PERMISE PAR LA LOI, QUI NE DOIT PAS ÊTRE INFÉRIEURE À UN AN.**

ELECTROLUX NE POURRA ÊTRE TENUE RESPONSABLE DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS NI DES DOMMAGES MATÉRIELS ET DES DÉPENSES IMPRÉVUES RÉSULTANT D'UNE VIOLATION DE CETTE GARANTIE ÉCRITE OU DE TOUTE AUTRE GARANTIE IMPLICITE. CERTAINS ÉTATS ET CERTAINES PROVINCES NE PERMETTENT AUCUNE RESTRICTION OU EXEMPTION SUR LES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS NI RESTRICTION SUR LES GARANTIES IMPLICITES. DANS CE CAS, CES RESTRICTIONS OU EXEMPTIONS POURRAIENT NE PAS ÊTRE APPLICABLES. CETTE GARANTIE ÉCRITE VOUS DONNE DES DROITS LÉGAUX PRÉCIS. IL SE PEUT QUE VOUS AYEZ D'AUTRES DROITS QUI PEUVENT VARIER SELON L'ÉTAT OU LA PROVINCE.

Si vous devez faire appel au service de réparation

Conservez votre reçu, votre bon de livraison ou toute autre preuve de paiement valide permettant d'établir la période de la garantie au cas où vous auriez besoin de faire appel au service de réparation. Si une réparation est effectuée, il est dans votre intérêt d'obtenir et de conserver tous les reçus. Le service auquel vous avez recours en vertu de cette garantie doit être obtenu en communiquant avec Electrolux aux adresses ou aux numéros de téléphone ci-dessous.

Cette garantie n'est valide qu'aux États-Unis, à Puerto Rico et au Canada. Aux États-Unis et à Puerto Rico, votre appareil est garanti par Electrolux Major Appliances North America, une division d'Electrolux Home Products, Inc. Au Canada, votre appareil est garanti par Electrolux Canada Corp. Nul n'est autorisé à modifier les obligations contenues dans cette garantie ni à y apporter des ajouts. Les obligations de cette garantie concernant la réparation et les pièces doivent être remplies par Electrolux ou par une compagnie de réparation autorisée. Les caractéristiques et les spécifications décrites ou illustrées peuvent être modifiées sans préavis.

ÉTATS-UNIS

1 877 435-3287

Electrolux Major Appliances North America
10200 David Taylor Drive
Charlotte, NC 28262

Canada

1 800 265-8352

Electrolux Canada Corp.
5855 Terry Fox Way
Mississauga, Ontario L5V 3E4

www.electrolux-store.com

